NEW RED LINE par BERKEL

INTRODUCTION

Merci de nous avoir accordé votre confiance en achetant notre produit. Avant d'utiliser la trancheuse, nous vous recommandons de lire ce manuel avec attention.
Les machines décrites dans ce manuel respectent les directives 2006/42/CE – 2006/95/CE – 2004/108/CE et la norme européenne EN 1974:1998 + A1 en ce qui concerne la sécurité à l'égard des risques mécaniques : Trancheuses – Spécifications d'hygiène et de sécurité.

Dans tous les cas, nous sommes à votre entière disposition pour clarifier tout doute qui pourrait se manifester lors de l'utilisation de la machine, pour fournir un complément d'information, et pour prendre en considération les propositions d'amélioration de ce manuel, afin de le faire encore mieux adhérer aux besoins de ceux pour lesquels il a été rédigé.

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION 4
1.1 Objet de ce manuel 4
1.2. Conservation de ce manuel 4
1.3. Utilisation prévue de la machine 4
2. GÉNÉRALITÉS 4
2.1. Limites d'utilisation de la machine, règlements de sécurité 4
2.1.1. Conditions environnementales d'utilisation de la machine 4
2.1.2. Règlements généraux de sécurité 4
2.2 Garantie et responsabilité du fabricant 5
2.3. Responsabilité de l'utilisateur 6
2.4. Marquage – étiquettes 6
3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 6
3.1. Dimensions de l'espace de travail 6
3.2. Composants et accessoires inclus 7
3.3. Produits qui peuvent être tranchés 7
3.4. Produits qui ne peuvent pas être tranchés 7
4. DESCRIPTION 8
4. 1. Ouverture de l'emballage 8
4.2. Principaux composants 9
4.3. Description générale 10
4.3.1. Sécurité 10
4.3.2. Risques résiduels 10
5 INSTALLATION 11
5.1. Installation de la machine 11
5.2. Description des commandes 11
5.2.1. Boutons de mise en marche et d'arrêt 11
5.2.2. Bouton de réglage de l'épaisseur des tranches 11
5.3. Branchement électrique 11
6. UTILISATION DE LA TRANCHEUSE 12
6.1. Chargement des produits sur le plateau et tranchage 12
6.2. Nettoyage de la trancheuse 12
6.2.1. Informations générales 12
6.2.2. Démontage de la machine pour nettoyage 12
6.2.3. Nettoyage du corps de la machine et des pièces démontées 13
6.2.4. Instructions pour le démontage de la lame 14
6.2.5. Remontage de la trancheuse 15
7. MAINTENANCE ET RÉPARATION 16
7.1. Généralités 16
7.2. Affûteur de lame 16
7.2.1. Affûtage 16
7.3. Lubrification des guides de coulissement du chariot supportant le plateau produit 17
7.4. Lubrification de la tige de guidage transversal du plateau et du presse-produit 17
S. DÉPANNAGE 18
9. DÉMANTÈLEMENT DE LA TRANCHEUSE 18

1. INTRODUCTION

1.1 OBJET DE CE MANUEL

Cette publication contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation et à la maintenance des trancheuses à lame circulaire pour aliments, modèles 220E et 250E.
L'objet de ce manuel est de permettre à l'utilisateur, en particulier l'utilisateur direct, de prendre toutes les mesures et de préparer tous les moyens humains et matériels nécessaires à une utilisation sûre et de longue durée, de ces machines.

1.2. CONSERVATION DE CE MANUEL

Ce manuel doit être confié à la personne responsable de l'utilisation et de la maintenance de la machine, qui prendra soin de le conserver dans un endroit sec et protégé, toujours disponible pour consultation. Nous recommandons d'en garder un exemplaire dans le dossier.
En cas d'échanges d'informations avec le fabricant ou avec un centre de service agréé par le fabricant, reportez-vous à la plaque d'information et au numéro de série de la machine.
Ce manuel doit être conservé pendant toute la vie de la machine et, si nécessaire (c.-à-d. si des dommages en compromettent la consultation, même partiellement, etc.) l'utilisateur a l'obligation d'en acheter un nouvel exemplaire qu'il devra se procurer exclusivement auprès du fabricant.
Si la machine est vendue, l'utilisateur est prié d'informer le fabricant de l'adresse du nouveau propriétaire.
REMARQUE : les termes Avant, Arrière, Droit et Gauche utilisés dans ce manuel se rapportent à la machine vue du côté opérateur dans les conditions normales d'utilisation.

1.3. UTILISATION PRÉVUE DE LA MACHINE

L'utilisation prévue et les configurations prescrites pour la machine sont les seules autorisées par le fabricant. N'essayez pas d'utiliser la machine d'une autre façon que ce qui est indiqué.
L'utilisation indiquée de la machine n'est valable que pour une machine bénéficiant de toute son efficacité structurelle et mécanique.
Ces machines ne sont destinées qu'à trancher des produits alimentaires du type indiqué dans ce manuel, et dans la limite des dimensions précisées.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou d'utilisation par un personnel non formé, de modification ou / et de réparation exécutées par l'utilisateur ou par du personnel non agréé, d'utilisation de pièces de rechange qui ne seraient pas d'origine ou qui ne seraient pas spécifiques à ce modèle de machine.
En cas de doute sur le contenu de ce manuel, ou pour obtenir des éclaircissements, contactez immédiatement le fabricant ou un centre de service agréé, en précisant le numéro du paragraphe en question.

2. GÉNÉRALITÉS

2. 1. LIMITES D'UTILISATION DE LA MACHINE, RÈGLEMENTS DE SÉCURITÉ

La machine a été conçue et fabriquée pour trancher, en service continu, des produits alimentaires du type indiqué, et dans les limites dimensionnelles qui sont précisées dans les paragraphes 3.1, 3.3 et 3.4.

2. 1. 1. CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES D'UTILISATION DE LA MACHINE
La machine ne doit pas être utilisée dans des endroits ouverts ou / et dans des endroits exposés aux agents atmosphériques, ni dans des environnements avec des vapeurs, des fumées ou des poudres abrasives ou / et corrosives, ou encore présentant des risques d'incendie ou d'explosion – et dans tous les cas où des composants anti-explosifs sont exigés.
- Température : de –5°C à 40°C
- Humidité maximum : 95%

2.1.2. RÈGLEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ
La trancheuse ne doit être utilisée que par du personnel ayant reçu une formation adéquate pour cela et qui a lu attentivement le contenu de ce manuel.

- Comme opérateurs, seules sont autorisées les personnes de 18 ans au moins, en parfaite condition psychique et physique, avec une attitude et des capacités avérées, et qui possèdent les connaissances nécessaires pour utiliser des appareils mécaniques et électriques simples, et en assurer l'entretien normal.
- Pour en faire le meilleur usage, respectez les instructions suivantes :
- Installez la machine conformément aux instructions figurant dans la section "Installation" ; section;
- Installez la machine dans un endroit inaccessible au personnel non autorisé à l'utiliser, et en particulier, hors de portée des mineurs ;
- Soyez très concentré quand vous utilisez la machine et évitez d'être distrait pendant l'utilisation ;
- Ne laissez pas utiliser la machine par du personnel qui n'aurait pas lu et complètement compris le contenu de ce manuel ;
- Ne portez pas des vêtements amples ou avec des manches ouvertes ;
- Ne laissez personne approcher pendant les opérations de découpage en tranches du produit ;
- N'enlevez pas, ne recouvrez pas et ne modifiez pas les étiquettes situées sur le corps de la machine ; et dans le cas où elles seraient endommagées, remplacez-les sans délai ;
- N'enlevez pas les protections transparentes. Ne modifiez pas les dispositifs de protection mécaniques ou électriques, et ne les court-circuitez pas ;
- Ne tranchez que des produits autorisés. N'essayez pas de couper des produits d'un type prohibé ;
- Gardez toujours propres et secs la surface d'appui du produit, la zone de travail autour de la machine, ainsi que le sol ;
- N'utilisez pas la machine comme surface d'appui et ne placez sur elle aucun objet n'ayant rien à voir avec les opérations normales de découpe ;
- N'utilisez pas la trancheuse quand, du fait d'une usure normale, la distance entre le bord de la lame et la protection de la lame dépasse 6 mm (voir section 7.2) ;
- N'utilisez pas la machine avec des connexions électriques baladeuses, ni avec des câbles provisoires ou non isolés ;
- Vérifiez périodiquement l'état du câble d'alimentation et celui du passe-câble sur le corps de la machine. Remplacez-les sans délai quand c'est nécessaire, en faisant effectuer l'opération par du personnel qualifié ;
- Arrêtez immédiatement la machine en cas de défaut de fonctionnement anormal, de suspicion de panne, de mouvement incorrect, ou de bruit anormal ;
- Avant de nettoyez ou de procéder à une opération de maintenance, débranchez la machine du secteur ;
- Pour le nettoyage et les opérations de maintenance, utilisez des gants de protection ;
- Ne placez et n'enlevez les aliments à trancher sur le plateau coulissant qu'avec le chariot complètement tiré en arrière et avec le bouton de réglage de l'épaisseur en position de sécurité ;
- Pour déplacer le plateau portant le produit pendant les opérations de tranchage, n'utilisez que la poignée de manoeuvre située sur le bras ou la poignée du presse-produit ;
- Il est interdit d'utiliser avec cette machine des accessoires de coupe qui n'auraient pas été fournis par le fabricant ;
- Pour toutes les opérations de maintenance sortant de l'ordinaire, (remplacements des ressorts, de la lame, etc.) voyez avec le fabricant ou avec du personnel qualifié et agréé.

2.2 GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

La garantie de bon fonctionnement et de complète conformité de la machine pour le service prévu est liée à l'application correcte des instructions contenues dans ce manuel.
Le fabricant décline toute responsabilité, directe ou indirecte dans les cas suivants :
- Non respect des instructions figurant dans ce manuel ;
- Utilisation ne respectant pas les règlements spécifiques en vigueur dans le pays d'installation ;
- Modifications ou / et réparations effectuées sur la machine non autorisées ;
- Utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine ;
- Événements exceptionnels.

Le transfert de propriété de la machine dégage automatiquement la responsabilité du fabricant pour la machine en question, à l'exception du respect de la directive 2006/42/CEE (responsabilité en cas de défaut de fabrication du produit).

2.3. RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR

Pour bénéficier de la garantie offerte par le fabricant, l'utilisateur doit respecter strictement les obligations indiquées dans ce manuel, en particulier :
– travailler toujours dans les limites d'utilisation de la machine ;
– assurer toujours une maintenance constante et diligente ;
– ne permettre l'utilisation de la machine qu'à du personnel capable et se comportant correctement.

2.4. MARQUAGE – ÉTIQUETTES

L'étiquette suivante est placée sur la machine :
– étiquette d'identification : fabricant, machine, informations techniques et marquage CE ; située sur le socle, sur la face gauche (voir page suivante).

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3.1 DIMENSIONS DE L'ESPACE DE TRAVAIL

DIMENSIONS	**220E**	**250E**
Capacité (cercle C)	158 mm	172 mm
Capacité (rectangle AxB)	145 x 190 mm	160 x 190 mm
Surface d'appui (DxE)	402 x 288 mm	402 x 288 mm
Encombrement maximum (FxG)	519 x 509 mm	533 x 520 mm
Épaisseur maximum des tranches	14 mm	14 mm
Diamètre de la lame	220 mm	250 mm
Caractéristiques du moteur	0,15 kW	0,15 kW
Spécifications électriques	monophasé 230 V – 50 Hz également disponible en 110 v – 60 Hz	

OPTIONS

Kit extracteur de lame (sur demande)
Recouvrement en téflon

SPÉCIFICATIONS D'EXPÉDITION

Modèle	Poids brut	Longueur	Largeur	Hauteur
220E – 250E	20 – 22 kg	650 mm	500 mm	450 mm

3.2. COMPOSANTS ET ACCESSOIRES INCLUS

Sauf autre demande, les documents suivants sont fournis avec la machine :
– manuel d'utilisation et de maintenance ;
– déclaration de conformité CE ;
– accessoires : kit extracteur de lame (sur demande).

3.3. PRODUITS QUI PEUVENT ÊTRE TRANCHÉS

Les produits suivants sont ceux qui peuvent être tranchés :
– tous types de viandes froides (cuites, séchées, fumées) ;
– les viandes sans os (cuites ou non, d'une température non inférieure à +3°C) ;
– le pain et les fromages (évidemment, ceux qui peuvent être tranchés, comme le gruyère, la fontine, etc.).

3.4. PRODUITS QUI NE PEUVENT PAS ÊTRE TRANCHÉS

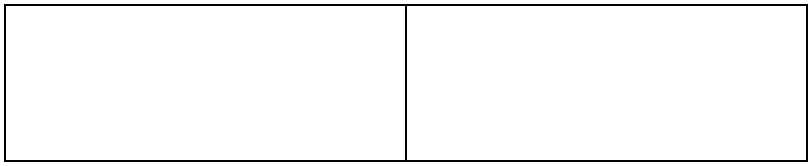
Les produits qui ne peuvent pas être tranchés, parce qu'ils pourraient provoquer des dommages aux objets ou aux personnes, sont les suivants :
– les aliments congelés ;
– les aliments surgelés ;
– les aliments avec des os ou des arêtes (viande et poisson) ;
– tout autre produit non destiné à l'alimentation.

ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION :
– FABRICANT (a)
– MACHINE, INFORMATIONS TECHNIQUES ET MARQUAGE CEE (b).

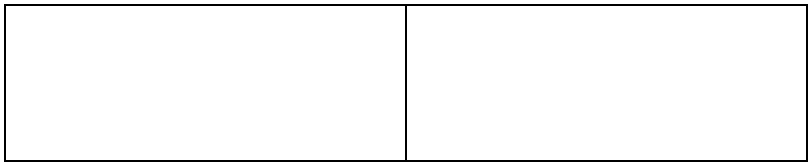
4. DESCRIPTION

4. 1. OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

Vérifiez au moment de la livraison que l'emballage est intact. Dans le cas contraire, signalez-le immédiatement au livreur ou à l'agent de la zone.
Pour déballer la machine, procédez comme suit :
1. Coupez et enlevez les bandes en plastique ;
2. Enlevez les agrafes métalliques du couvercle supérieur ;
3. Ouvrez la boîte et retrouvez l'exemplaire du manuel d'utilisation et de maintenance ;
4. Poursuivre les opérations en suivant les indications contenues dans le manuel ;



5. Retirez le carton supérieur de la boîte (1) ;
6. Retirez les composants d'emballage internes (2) ;
7. Soulevez et retirez la machine en la laissant enveloppée dans la feuille de polyéthylène transparent ;
AVERTISSEMENT : Soulevez la machine avec l'aide d'une autre personne, en tenant compte du fait que la partie la plus lourde est du côté de la lame.
8. Quand cette opération est terminée, contrôlez le contenu de l'emballage et vérifiez qu'il correspond aux indications de l'étiquette extérieure.



AVERTISSEMENT : Les composants d'emballage (bandes en plastique, cartons)
sont des produits similaires aux déchets ménagers et, de ce fait, on peut s'en débarrasser sans difficulté.
Dans tous les cas, on recommande de mettre ces produits dans les poubelles adéquates (tri sélectif) en respectant les règlements en vigueur pour un recyclage adéquat.
NE JETEZ PAS LES PRODUITS D'EMBALLAGE DANS LA NATURE !

4.2 PRINCIPAUX COMPOSANTS

1. BOUTON DE MISE EN MARCHE (BLANC)
2. BOUTON D'ARRÊT (ROUGE)
3. PLAQUE D'IDENTIFICATION INFORMATIONS TECHNIQUES ET MARQUAGE CE
4. PIED
5. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DES TRANCHES
6. PLAQUE DE CALIBRAGE D'ÉPAISSEUR (VELA)
7. PROTECTION DE SÉCURITÉ
8. PLATEAU POUR PRODUIT
9. POIGNÉE DU PRESSE-PRODUIT
10. LAME
11. ANNEAU DE SÉCURITÉ (PROTECTION DE LAME)
12. AFFÛTEUR
13. BOUTON DU COUVRE LAME
14. PROTECTION DE TRANCHE
15. SOCLE
16. LEVIER DE LIBÉRATION DU PLATEAU
17. SUPPORT DE PLATEAU
18. PRESSE-PRODUIT
19. DISQUE DE PROTECTION DE LA LAME
20. CÂBLE ÉLECTRIQUE D'ALIMENTATION

Principaux composants des modèles 220E – 250E

4.3. DESCRIPTION GÉNÉRALE

La trancheuse a été conçue et fabriquée dans le respect des directives 2006/42/CE – 2006/95/CE – 2004/108/CE et de la norme européenne EN 1974:1998 + A1
La machine offre à l'utilisateur :

- une sécurité maximum en utilisation, ainsi que pendant le nettoyage et les opérations d'entretien ordinaires ;
- une hygiène maximum obtenue grâce à l'utilisation de matériaux inoxydables, ou du moins de matériaux qui sont protégés contre l'oxydation, associés à une conception soigneuse de tous les composants susceptibles d'entrer en contact avec les aliments ;
- une capacité et une précision de tranchage maximum, en même temps qu'une structure robuste et fiable ; la possibilité de travailler en continu.

La machine est essentiellement constituée d'un socle, qui supporte une lame circulaire montée en position verticale ou inclinée, entraînée par un moteur électrique pour trancher les aliments, et d'un chariot qui coulisse sur des guides situés sous ledit socle ; lequel, à son tour, supporte un plateau produit parallèle au tranchant de la lame.
Le plateau produit dispose aussi d'un dispositif d'auto-verrouillage approprié pour maintenir le produit dans la position désirée pendant les opérations de tranchage (presse-produit).
L'épaisseur de la tranche découpée est réglable grâce à une plaque de calibrage de l'épaisseur située devant la lame.
Cette plaque, sur laquelle est placé le produit à découper, peut être déplacée transversalement par rapport à la lame d'une valeur correspondant à l'épaisseur désirée de la tranche.
Tous les composants de la machine sont fabriqués en alliage léger d'aluminium et de magnésium, poli et anodisé, en acier inoxydable ou en matière plastique compatible avec un usage alimentaire, dans le respect des règlements sanitaires d'hygiène en vigueur afin d'obtenir un produit avec une structure robuste, fiable, facile à nettoyer et ne s'altérant pas au fil du temps.
La lame de coupe est entraînée par un moteur autoventilé situé sous le socle.
La transmission fait appel à une courroie rainurée longitudinalement qui garantit un faible bruit.
La mise en marche et l'arrêt s'effectuent à l'aide de deux boutons situés en face de l'opérateur et qui peuvent être facilement identifiés par leur position et leur couleur. Un témoin lumineux signale quand la machine est en fonctionnement.
Ce système de commande empêche le démarrage accidentel de la machine après une éventuelle interruption de l'alimentation électrique. Ceci signifie que la trancheuse ne peut être redémarrée qu'intentionnellement. La machine possède un affûteur intégré pour maximiser la sécurité et la simplicité d'utilisation.
Le plateau produit, l'affûteur et le couvre-lame peuvent être démontés pour le nettoyage.

4.3.1. SÉCURITÉ

Les dispositifs mécaniques de sécurité suivants ont été adoptés :

- Anneau de sécurité autour de la lame indémontable (protection de lame) ;
- Plateau produit démontable uniquement quand le bouton de réglage de la plaque d'épaisseur est en position de sécurité et alors que le chariot est positionné en fin de course du côté opérateur. Une fois que le bras du plateau produit est entièrement démonté, la plaque d'épaisseur demeure verrouillée dans la position mentionnée ci-dessus ;
- Toute une série de protection en aluminium et en plastique transparent sur le plateau produit.

Les dispositifs électriques de sécurité suivants ont été adoptés :

- Démarrage à l'aide de boutons de mise en marche et d'arrêt et d'un circuit de commande basse tension qui nécessite également un redémarrage volontaire de la machine en cas de panne de courant ;
- Micro-interrupteur de sécurité, si présent, sur le circuit de commande basse tension qui exclut toute possibilité d'activer le moteur électrique quand le couvre-lame est démonté.

4.3.2. RISQUES RÉSIDUELS

AVERTISSEMENT : L'anneau de sécurité autour de la lame est conforme à la réglementation européenne EN 1974:1998 + A1 mais, dans la zone d'affûtage, la protection mentionnée précédemment n'élimine pas complètement les risques de coupure.
Pendant le nettoyage de la lame et son affûtage, faites très attention à ne pas être distrait. L'utilisation de gants de protection est recommandée.

5 INSTALLATION

5. 1. INSTALLATION DE LA MACHINE

Installez la machine sur une surface horizontale, lisse et sèche, capable de supporter le poids de la machine elle-même plus celui des produits à découper en tranches. Voir section 3.1.
AVERTISSEMENT : Vérifiez qu'aucun obstacle ne s'oppose au déplacement du plateau et au chargement des produits à trancher sur le plateau lui-même.

5.2. DESCRIPTION DES COMMANDES

5.2. 1. BOUTONS DE MISE EN MARCHE ET D'ARRÊT

- Pressez le bouton de mise en marche (1) pour mettre la lame en rotation ;
- L'éclairage du témoin (2, en standby) indique que la machine est correctement alimentée ;
- Pressez le bouton d'arrêt (2) pour arrêter la rotation de la lame.

5.2.2. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DES TRANCHES

On peut régler l'épaisseur des tranches en tournant le bouton (3) avec son échelle graduée dans le sens antihoraire.

- Vérifiez le fonctionnement et le réglage de la plaque de calibrage de l'épaisseur ;
- Vérifiez le coulissement du plateau produit et du presse-produit.

5.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

La machine doit être installée à proximité immédiate d'une prise de courant aux normes CEE, reliée à une installation électrique conforme aux règlements en vigueur et possédant :

- une protection magnétothermique ;
- un disjoncteur différentiel ;
- une mise à la terre.

Avant de procéder au branchement électrique, vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont conformes aux indications de la plaque d'information de la machine.
La machine est équipée d'un câble électrique d'environ deux mètres de long prêt à être branché dans une prise électrique afin de permettre une déconnexion facile du réseau électrique lorsque c'est nécessaire (maintenance, fin du travail, etc.).
Si le câble électrique n'est pas assez long pour les besoins spécifiques de l'installation, demandez l'assistance d'une personne qualifiée et agréée. N'utilisez pas de câbles prolongateurs ou de multiprise.

6. UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

6.1. CHARGEMENT DES PRODUITS SUR LE PLATEAU ET TRANCHAGE

1. Vérifiez que le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches est en position de sécurité ;
2. Tirez le chariot complètement en arrière (vers l'opérateur), en position de chargement ;
3. Soulevez le presse-produit en position de standby ;
4. Posez le produit à trancher sur le plateau, près de la paroi côté opérateur. Bloquez-le avec le presse-produit en exerçant une légère pression.
5. Réglez l'épaisseur des tranches. Mettez la lame en rotation en pressant le bouton de démarrage. Saisissez la poignée fixée sur le presse-produit et commencez le mouvement alternatif de tranchage ;
6. À la fin des opérations de tranchage, ramenez le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches en position de sécurité, et tirez le chariot en arrière. Arrêtez la rotation de la lame en pressant le bouton d'arrêt.

6.2. NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

6.2.1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

La machine doit être soigneusement nettoyée au moins une fois par jour, et plus souvent si nécessaire. Elle doit également être nettoyée avant utilisation après une longue période d'inactivité.

6.2.2. DÉMONTAGE DE LA MACHINE POUR NETTOYAGE

1. Débranchez la prise électrique ;
2. Mettez le bouton de réglage de la plaque de calibrage de l'épaisseur en position de sécurité ;
3. Démontez les divers composants, comme décrit dans les paragraphes suivants.

Démontage du plateau produit.

1. Le bouton de réglage de la plaque de calibrage de l'épaisseur étant en position de sécurité, tirez complètement en arrière le support de plateau vers l'opérateur, jusqu'en butée ;
2. Abaissez le levier de déverrouillage, en maintenant le support en butée, afin de libérer le plateau produit de son support.
   AVERTISSEMENT : Pour effectuer correctement l'opération, il peut être nécessaire d'agir aussi en même temps sur le bouton de réglage de l'épaisseur, en le faisant tourner légèrement par rapport à la position de sécurité.
3. Déposez le bloc porte-produit en faisant coulisser le plateau hors de son support.

Démontage du couvre-lame.

1. Tournez le disque de protection de la lame de 90° dans le sens antihoraire à l'aide du bouton spécial.
2. Un ressort facilite l'extraction du disque de protection de la lame.

Démontage du capot de tranche 1. Vérifiez que la prise de courant est débranchée ; 2. Démontez la protection de tranche en suivant le sens indiqué sur la figure.		**Démontage de l'affûteur** Démontez l'ensemble d'affûtage complet en le tirant vers le haut.	

6.2.3. NETTOYAGE DU CORPS DE LA MACHINE ET DES PIÈCES DÉMONTÉES

PRODUITS À UTILISER
Utilisez uniquement de l'eau chaude et des détergents moussants biodégradables pour lave-vaisselle, d'un PH de 7 à 8, à une température égale ou supérieure à 30°C, avec un chiffon doux et spongieux, et une brosse en nylon semi-rigide pour les parties acérées du plateau et du presse-produit.
AVERTISSEMENT : Pour nettoyer les parties acérées des plateaux, du presse-produit et de la lame, il est également recommandé d'utiliser des gants de protection.
Rincez abondamment uniquement avec de l'eau chaude et propre, et séchez à l'aide d'un chiffon doux ou d'un tissu spongieux. Ne nettoyez pas la machine avec un jet d'eau ou à la vapeur, ni avec une autre méthode similaire.

Nettoyage de la lame
AVERTISSEMENT : Utilisez des gants de protection et effectuez l'opération avec beaucoup de précautions et sans distraction.
IL Y A UN RISQUE DE SE COUPER !
1. Pressez un chiffon humide sur la surface de la lame et déplacez-le doucement du centre vers la périphérie, comme indiqué sur la figure, du côté du couvre-lame et de l'autre côté.
2. De la même façon; séchez-la à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage de l'anneau de sécurité
Passez un chiffon humide entre la lame et l'anneau de sécurité.

Nettoyage du corps de la machine
Nettoyez le corps de la machine à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge, en rinçant fréquemment avec de l'eau chaude. Séchez soigneusement.

Nettoyage de l'affûteur
Nettoyez le corps à l'aide d'un chiffon humide et les ressorts à l'aide d'une brosse semi-rigide.

NETTOYAGE DES COMPOSANTS CONTENUS À L'INTÉRIEUR DU SOCLE
Le contenu particulier de l'intérieur du socle n'exige pas de nettoyage spécifique. Il suffit d'éliminer de temps en temps les résidus de poussière qui pourraient s'accumuler derrière les limites de fin de course du chariot et de la plaque de réglage de l'épaisseur.

6.2.4. INSTRUCTIONS POUR LE DÉMONTAGE DE LA LAME

Si l'accessoire pour le démontage de la lame a été fourni avec la machine, procédez comme suit :
AVERTISSEMENT : Il y a un risque de se couper ! Effectuez l'opération avec beaucoup de précautions et sans distraction.

- Débranchez la prise électrique ;
- Déposez la protection de la lame en la faisant tourner de 90° dans le sens antihoraire à l'aide du bouton spécial (voir section 6.2.2) ;
- Positionnez l'extracteur de lame (1) en procédant comme indiqué sur la figure, en insérant délicatement le bord extérieur de l'anneau à l'intérieur de l'anneau de protection de la lame pour l'amener à reposer sur la partie (2) de la lame ;
- Mettez en place l'extracteur (1) correctement et serrez à fond les vis du bouton moleté dans les trous taraudés de la lame (3) ;
- Desserrez et dévissez les vis (4) de la lame qui servent à la fixer sur l'axe central du moteur ;
- Extrayez l'extracteur de lame à l'aide du bouton moleté (3) ;
- Procédez à un nettoyage soigneux des surfaces d'appui suivant la méthode décrite dans la section 6.2.3 ;
- Remontez la lame de la trancheuse à l'aide de la même procédure.

6.2.5. REMONTAGE DE LA TRANCHEUSE

Remontage de l'affûteur
Insérez l'unité d'affûtage comme indiqué sur la figure jusqu'à ce qu'elle vienne en butée en position correcte.
AVERTISSEMENT : Ne jamais utiliser la trancheuse avec l'unité d'affûtage démontée.

Remontage de la protection de tranche
1. Positionnez avec précaution le bouclier de protection sur son siège, comme indiqué sur la figure.

Remontage du couvre-lame
1. Remontez le couvre-lame comme indiqué sur la figure.
2. Tournez le couvre-lame de 90° dans le sens horaire, jusqu'à ce qu'il se verrouille dans sa position initiale.

Remontage du plateau produit.
1. Insérez l'ensemble complet sur le chariot comme indiqué sur la figure ;
2. Vérifiez que le levier de verrouillage a repris sa position initiale ;
3. Vérifiez que le chariot coulisse librement ;
4. Vérifiez le bon fonctionnement du réglage d'épaisseur des tranches.

7. MAINTENANCE ET RÉPARATION

7.1. GÉNÉRALITÉS

L'opérateur a le droit d'effectuer les opérations d'entretien suivantes :

- Affûtage de la lame, périodiquement.
  La fréquence et la durée de l'affûtage dépendent de l'utilisation du matériel (temps de fonctionnement et produit tranché).
- Lubrification des guides de coulissement du chariot, une fois par semaine.
- Lubrification des axes de guidage du plateau et du presse-produit, une fois par semaine.
- Vérification du câble électrique et de l'état du passe-câble du socle de la machine, périodiquement.

Les opérations de maintenance suivantes devront être confiées exclusivement à du personnel agréé par le fabricant :

- Remplacement de la lame ;
- Remplacement des ressorts de l'affûteur ;
- Remplacement de la courroie du moteur ;
- Remplacement des composants du système électrique situé sous le socle ;
- Réparation des pièces structurelles, réparation ou / et remplacement des composants situés sous le socle.

7.2. AFFÛTEUR DE LAME

REMARQUE : L'affûtage de la lame ne doit être exécuté qu'après avoir soigneusement nettoyé la machine comme indiqué dans les sections précédentes.
AVERTISSEMENT : On peut procéder à l'affûtage de la lame tant que la distance entre le bord de la lame elle-même et le bord interne de la garde ne dépasse pas 6 mm, valeur qui correspond à une diminution d'environ 10 mm du diamètre extérieur d'origine. Au-delà de cette valeur, il est OBLIGATOIRE DE REMPLACER LA LAME, en confiant l'opération EXCLUSIVEMENT à du personnel agréé par le fabricant.

7.2.1. AFFÛTAGE

REMARQUE : Avant de procéder à l'affûtage, vérifiez que les ressorts ont été nettoyés ; voir section 6.2.3.

1. Positionnez le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches en position de sécurité ;
2. Tirez complètement en arrière le plateau produit.
3. Soulevez l'affûteur comme indiqué sur la figure et faites-le pivoter pour amener les deux ressorts de l'affûteur en configuration d'affûtage.
4. **AVERTISSEMENT : Effectuer l'opération avec beaucoup de précautions et sans distraction. IL Y A UN RISQUE DE SE COUPER !**

5. Relâchez l'affûteur ;
6. Mettez la lame en rotation en pressant le bouton de démarrage ;
7. Effectuez l'affûtage de la lame en maintenant pressé le bouton (1) du ressort d'affûtage pendant 10 à 15 secondes ;

8. Relâchez le bouton en question et arrêtez la rotation de la lame en pressant le bouton d'arrêt ;
9. Avec la pointe d'un crayon ou d'un stylo à bille, effleurez l'extérieur de la lame pour vérifier qu'une légère bavure s'est formée. Sinon, répétez l'opération du point (6) au point (8).

Élimination de la bavure d'affûtage

1. Remettez la lame en rotation en pressant le bouton de démarrage ;
2. Maintenez tiré pendant 2 à 3 secondes le bouton (2) du ressort de finition ;
3. Relâchez le bouton ;
4. Arrêtez la rotation de la lame en pressant le bouton d'arrêt ;
5. Soulevez l'affûteur et faites-le pivoter pour qu'il reprenne sa position d'origine ;
6. Relâchez-le quand il arrive en butée ;
7. Procédez à un nettoyage de la trancheuse.

7.3. LUBRIFICATION DES GUIDES DE COULISSEMENT DU CHARIOT SUPPORTANT LE PLATEAU PRODUIT (une fois par semaine)

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement l'huile incluse. S'il n'en reste pas, achetez-la directement chez le fabricant. N'UTILISEZ PAS D'HUILE VÉGÉTALE !

Soulevez légèrement la trancheuse ;

1. Éliminez les résidus de poussière comme précisé dans la section 6.2.3 ;
2. Positionnez la burette d'huile sur la tige de guidage et pressez la burette de façon à faire pénétrer un peu d'huile dans le siège ;
3. Posez la burette et faites coulisser le chariot 3 ou 4 fois.

7.4. LUBRIFICATION DE LA TIGE DE GUIDAGE TRANSVERSAL DU PLATEAU ET DU PRESSE-PRODUIT (une fois par semaine)

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement l'huile incluse. S'il n'en reste pas, achetez-la directement chez le fabricant. N'UTILISEZ PAS D'HUILE VÉGÉTALE !

1. Éliminez les résidus de poussière comme précisé dans la section 6.2.3 ;
2. Mettez un peu d'huile sur la tige et faites coulisser 3 ou 4 fois la pièce correspondante ;
3. Nettoyez si nécessaire pour éliminer l'excès de lubrifiant.

8. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT : On trouvera dans ce chapitre les problèmes plus fréquents pouvant se produire pendant l'utilisation de la trancheuse, ainsi que les opérations nécessaires pour éliminer les causes possibles. Si le problème persiste, n'insistez pas dans la recherche de la panne mais prenez contact immédiatement avec du personnel qualifié et agréé par le fabricant.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	REMÈDE
La machine ne démarre pas quand on appuie sur le bouton de mise en marche	Pas d'électricité	Vérifiez que la prise est correctement insérée
La machine démarre quand on presse le bouton de mise en marche mais le témoin lumineux ne s'allume pas	Témoin lumineux défectueux	N'utilisez pas la machine avec le témoin éteint. Contactez le centre de service
La machine démarre mais le moteur chauffe de façon importante et émet une mauvaise odeur	Moteur défectueux	N'utilisez pas la machine. Contactez le centre de service
La machine vibre	Transmission défectueuse	Contactez le centre de service
Résistance excessive pour trancher le produit	La lame est émoussée	Affûtez la lame
La lame ralentit ou s'arrête sous l'effort	Courroie détendue	Contactez le centre de service
L'affûtage n'est plus régulier	Les ressorts sont excessivement encrassés. Ressorts usés	Nettoyez les ressorts. Remplacez les ressorts. Contactez le centre de service
Le produit tranché est effiloché et de forme irrégulière	Lame émoussée. Lame excessivement usée	Affûtez la lame. Remplacez la lame. Contactez le centre de service
La machine ne s'arrête pas quand on presse le bouton d'arrêt	Circuit de commande défectueux	Arrêtez immédiatement la machine, débranchez la prise de courant, et contactez immédiatement le centre de service
Résistance excessive au mouvement des composants coulissant (presse-produit, chariot)	Lubrification des guides de coulissement non effectuée périodiquement	Procédez à la lubrification périodique comme décrit dans les paragraphes 7.3 et 7.4

9. DÉMANTÈLEMENT DE LA TRANCHEUSE

La machine se compose :
- d'une structure en alliage aluminium / magnésium ;
- d'inserts et de divers composants en acier inoxydable ;
- de pièces électriques et de câbles électriques ;
- d'un moteur électrique ;
- de matières plastiques, etc.

Si le démantèlement est confié à des tiers, ne faites appel qu'à des entreprises agréées pour l'élimination ou le recyclage des matériaux susmentionnés.
Si le démantèlement est effectué par le propriétaire, les matériaux devront être triés par type, et confiés ensuite pour élimination ou recyclage à des entreprises agréées.
Dans tous les cas, respectez toujours les règlements en vigueur dans le pays où se déroule votre activité.

AVERTISSEMENT : Dans tous les cas, le fabricant, ou du personnel qualifié agréé par le fabricant, devra être contacté pour le démontage de la lame circulaire et l'élimination de son tranchant, de façon à ce que la lame puisse être bennée sans constituer un danger.
N'ABANDONNEZ PAS LES DÉCHETS DANS DES ZONES DONT L'ACCÈS N'EST PAS INTERDIT (BARRIÈRES ET SIGNALISATION) CAR CECI CONSTITUERAIT UN GRAVE DANGER POUR LES PERSONNES, EN PARTICULIER POUR LES MINEURS ET LES ANIMAUX. LE PROPRIÉTAIRE SERAIT ENTIÈREMENT RESPONSABLE.

INTRODUCTION

Thank you for trusting us by purchasing our product. Before using the slicer, we recommend reading this manual carefully.
The machines described in this manual comply with Directives 2006/42/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE and European standard EN 1974:1998 + A1 as regards safety against mechanical risks: Slicers - Hygiene and safety specifications.
In any case we are at your complete disposal to clarify any doubt which may arise during operation of the machine, to provide further information and to consider proposals for improvement of this manual in order to make it comply better with the needs of those for whom it was prepared.

English

Index

1. INTRODUCTION 4
    1.1 PURPOSE OF THE MANUAL 4
    1.2. CONSERVATION OF THE MANUAL 4
    1.3. INTENDED USE OF THE MACHINE 4
2. GENERAL 4
    2.1. LIMITS OF USE OF THE MACHINE, SAFETY REGULATIONS 4
    2.1.1. ENVIRONMENTAL CONDITIONS OF USE OF THE MACHINE 4
    2.1.2. GENERAL SAFETY REGULATIONS 4
    2.2 WARRANTY AND RESPONSIBILITY OF THE MANUFACTURER 5
    2.3. RESPONSIBILITIES OF THE USER 6
    2.4. MARKING - TAGS 6
3. TECHNICAL CHARACTERISTICS 6
    3.1. OPERATING SPACE DIMENSIONS 6
    3.2. INCLUDED COMPONENTS AND ACCESSORIES 7
    3.3. PRODUCT WHICH CAN BE SLICED 7
    3.4. PRODUCT WHICH CANNOT BE SLICED 7
4. DESCRIPTION 8
    4.1. OPENING THE PACKAGING 8
    4.2. MAIN COMPONENTS 9
    4.3. GENERAL DESCRIPTION 10
    4.3.1. SAFETY 10
    4.3.2. RESIDUAL RISKS 10
5 INSTALLATION 11
    5.1. INSTALLATION OF THE MACHINE 11
    5.2. DESCRIPTION OF COMMANDS 11
    5.2.1. START AND STOP BUTTONS 11
    5.2.2. SLICE THICKNESS ADJUSTMENT KNOB 11
    5.3. ELECTRICAL HOOK UP 11
6. USE OF THE SLICER 12
    6.1 LOADING PRODUCTS ONTO THE PLATE AND CUTTING 12
    6.2. CLEANING THE SLICER 12
    6.2.1. GENERAL INFORMATION 12
    6.2.2. DISMANTLING THE MACHINE FOR CLEANING 12
    6.2.3. CLEANING OF THE MACHINE BODY AND THE REMOVED PARTS 13
    6.2.4. INSTRUCTIONS FOR REMOVAL OF THE BLADE 14
    6.2.5. REASSEMBLING THE SLICER 15
7. MAINTENANCE AND REPAIR 16
    7.1. GENERAL 16
    7.2 BLADE SHARPENER 16
    7.2.1. SHARPENING 16
    7.3. LUBRICATION OF PRODUCT PLATE SUPPORT ARM CARRIAGE SLIDING GUIDES (weekly) 17
    7.4. LUBRICATION OF THE ROD AND TRANSVERSAL SLIDING OF THE PLATE AND PRODUCT PRESSER (weekly) 17
8. TROUBLESHOOTING 18
9. DEMOLITION OF THE SLICER 18

1. INTRODUCTION

1.1 PURPOSE OF THE MANUAL

This publication contains all of the necessary information for operation and maintenance of the circular blade food slicer machines, models 220E, 250E.
The purpose of this manual is to allow the user, especially the direct user, to take all measures and prepare all human and material means necessary for a safe and long lasting use of the machines.

1.2. CONSERVATION OF THE MANUAL

This manual must be delivered to the person in charge of use and maintenance of the machines who will take care of conserving it in a protected and dry area, always available for consultation. We recommend keeping a copy on file.
In case of information exchanges with the manufacturer or with service centre personnel authorised by the manufacturer, refer to the plate information and serial number of the machines.
The manual must be kept for the entire life of the machine and if necessary (i.e. damage which compromises consultation even partially, etc.) the user is bound to purchase a new copy which should be requested exclusively from the manufacturer.
If the machine is sold the user is asked to notify the manufacturer or the new owner's address.
NOTE: The terms Front, Rear, Right and Left used in this manual refer to the machine view from the operator's side in normal operating conditions.

1.3. INTENDED USE OF THE MACHINE

The intended use and prescribed configurations of the machines are the only ones permitted by the manufacturer. Do not attempt to use the machine in any way other than that indicated. The indicated intended use is valid only for machines in full structural, mechanical and system efficiency.
The machines are destined only for cutting food products of the types and within the dimensional limits indicated in this manual.
The manufacturer declines any responsibility stemming from inappropriate use or use by untrained personnel, modifications and/or repairs carried out by the user or unauthorised personnel, use of replacement parts which are not original or not specific for the machine model.
In case of doubts on the content of the manual or for clarification immediately contact the manufacturer or an authorised service centre, citing the number of the paragraph in question.

2. GENERAL

2.1. LIMITS OF USE OF THE MACHINE, SAFETY REGULATIONS

The machine was designed and built to slice food products with continuous service of the type and within the dimensional limits indicated in paragraphs 3.1, 3.3 and 3.4.

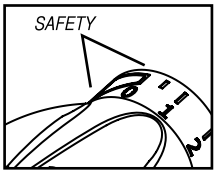
2.1.1. ENVIRONMENTAL CONDITIONS OF USE OF THE MACHINE

The machine may not be used in open areas and/or areas which are exposed to atmospheric agents and in environments with vapours, fumes or corrosive and/or abrasive powders, with risk of fire or explosion and in any case where the use of antiexplosive components is required.
- Temperature from -5°C to +40°C
- Max. humidity 95%

2.1.2. GENERAL SAFETY REGULATIONS

The slicer must be used only by personnel who are adequately trained for the purpose and who have carefully read the content of this publication.

As an operator only persons 18 years of age or older are permitted, in perfect psycho-physical condition and with proven attitude and capability, having the necessary knowledge for manoeuvring and normal maintenance of simple mechanical and electrical components.
For the best use observe the following instructions:
• Install the machine in conformity to the instructions indicated in the "Installation" section;
• Install the machine in a location out of the reach of personnel unauthorised to operate it and especially out of the reach of minors;
• Stay highly concentrated when using the machine and avoid any distraction during use;
• Do not allow the machine to be used by personnel who have not read and fully comprehended the content of this manual.
• Do not wear baggy clothing or clothing with open sleeves;
• Do not allow anyone to approach during product cutting operations;
• Do not remove, cover or modify the tags located on the machine body and, in case of damage of these, replace them promptly;
• Do not remove the transparent guards and do not modify or bypass the mechanical and electrical protective devices;
• Slice only the permitted products. Do not attempt cuts on prohibited type products;
• Always keep the sliced product resting surface, the work area all around the machine and the operator floor area clean and dry;
• Do not use the machine as a resting surface and do not place any objects on it which are foreign to normal cutting operations;
• Do not use the slicer when, due to normal wear, the distance between the edge of the blade and the blade guard ring exceeds 6 mm (see section 7.2);
• Do not use the machine with "movable" type electrical connections, with temporary or non insulated cables;
• Periodically check the condition of the power cable and the cable gland on the machine body. Replace it promptly when necessary, requesting operation by qualified personnel;
• Immediately stop the machine in the event of a defect, abnormal operation, suspicion of breakdown, incorrect movement, unusual noises;
• Before cleaning or carrying out maintenance, disconnect the machine from the electrical mains;
• Use protective gloves for the cleaning and maintenance operations;
• Place and remove the goods to be sliced on the sliding plate only with the carriage completely pulled back and with the thickness adjustment knob placed in the safety position.
• For movement of the product plate during cutting operations use only the manoeuvring handle located on the arm or the product presser grip;
• Use of cutting accessories which were not provided by the manufacturer with the machine is prohibited;
• For all extraordinary maintenance operations (replacement of springs, blade, etc.) see the manufacturer or qualified and authorised personnel.



2.2 WARRANTY AND RESPONSIBILITY OF THE MANUFACTURER
The guarantee of proper operation and complete compliance of the machines for the intended service is connected to correct application of the instructions contained in this manual.
The manufacturer declines any direct and indirect responsibility stemming from:
- Failure to observe the instructions in this manual;
- Use which does not conform to prevailing specific regulations in the country of installation;
- Unauthorised modifications and/or repairs carried out on the machine;
- Use of non original accessories and replacement parts;
- Exceptional events.
Transfer of ownership of the machine automatically defaults the manufacturer's liability for the machine in question with the exception of observance of directive 2006/42/CE (liability for any manufacturing defects of the product).

2.3. RESPONSIBILITIES OF THE USER

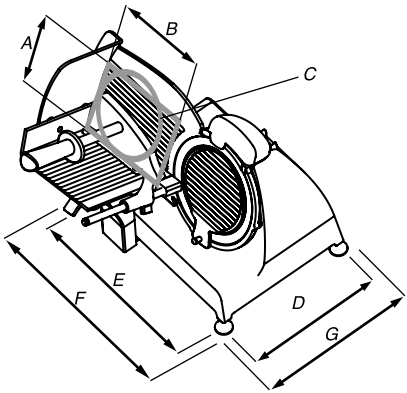
The user, in order to take advantage of the warranty provided by the manufacturer, must strictly observe the requirements indicated in this manual, specifically:
- always operate within the limits of use of the machine;
- always carry out constant and diligent maintenance;
- allow only capable personnel with proper behaviour to use the machine.

2.4. MARKING - TAGS

The following tag is placed on the machine:
- manufacturer, machine, technical information and CE marking identification tag; located on the base-plate, left side wall (see adjacent page).

3. TECHNICAL CHARACTERISTICS

3.1. OPERATING SPACE DIMENSIONS



DIMENSIONS	*220E*	*250E*
Capacity (circle C)	*158 mm*	*172 mm*
Capacity (rectangle AxB)	*145x190 mm*	*160x190 mm*
Resting surface (DxE)	*402x288 mm*	*402x288 mm*
Maximum size (FxG)	*519x509 mm*	*533x520 mm*
Maximum slice thickness	*14 mm*	*14 mm*
Blade diameter	*220 mm*	*250 mm*
Characteristics of the motor	*0.15 kW*	*0.15 kW*
Electrical specifications	*single phase 230 V; 50 Hz also available in 110V; 60 Hz*	

OPTIONS:
Blade extractor kit (on request).
Teflon covering.

SHIPPING SPECIFICATIONS

Model	*Gross weight*	*Length*	*Width*	*Height*
220E - 250E	*20 - 22 kg*	*650 mm*	*500 mm*	*450 mm*

3.2. INCLUDED COMPONENTS AND ACCESSORIES

Unless otherwise requested, the following documents and accessories are supplied with the machine:
- instruction manual for operation and maintenance;
- declaration of EC conformity;
- accessories: blade extractor kit (on request).

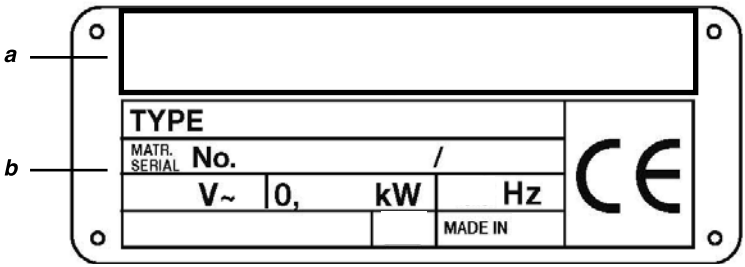
3.3. PRODUCT WHICH CAN BE SLICED

The following are the products which can be sliced:
- all types of cold meats (cooked, cured, smoked);
- boneless meats (cooked or raw at a temperature not lower than +3 °C);
- bread and cheeses (obviously types which can be sliced such as gruyère, fontina, etc.);

3.4. PRODUCT WHICH CANNOT BE SLICED

The products which cannot be sliced because they can cause damage to objects or persons are the following:
- frozen food products;
- deep frozen food products;
- food products with bones (meat and fish);
- any other product not intended for food use.

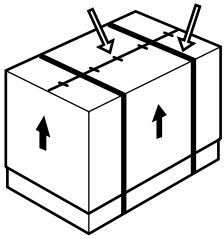
IDENTIFICATION TAG:
- MANUFACTURER (a)
- MACHINE, TECHNICAL INFORMATION AND EEC MARKING (b).

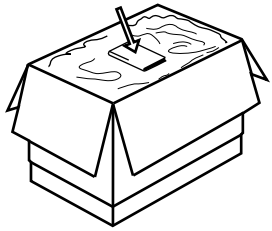


4. DESCRIPTION

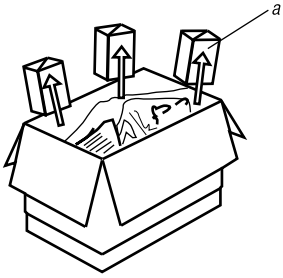
4.1. OPENING THE PACKAGING

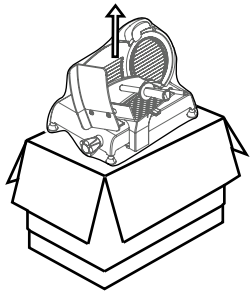
Verify that the packaging is integral upon delivery. Otherwise immediately inform the shipper or the area agent.
To remove the machine from the packaging proceed as follows:
1. Cut and remove the plastic bands;
2. Remove the metallic staples from the upper cover;
3. Open the box and retrieve the copy of the operating and maintenance manual;
4. Continue with the operations and indications contained in the manual;





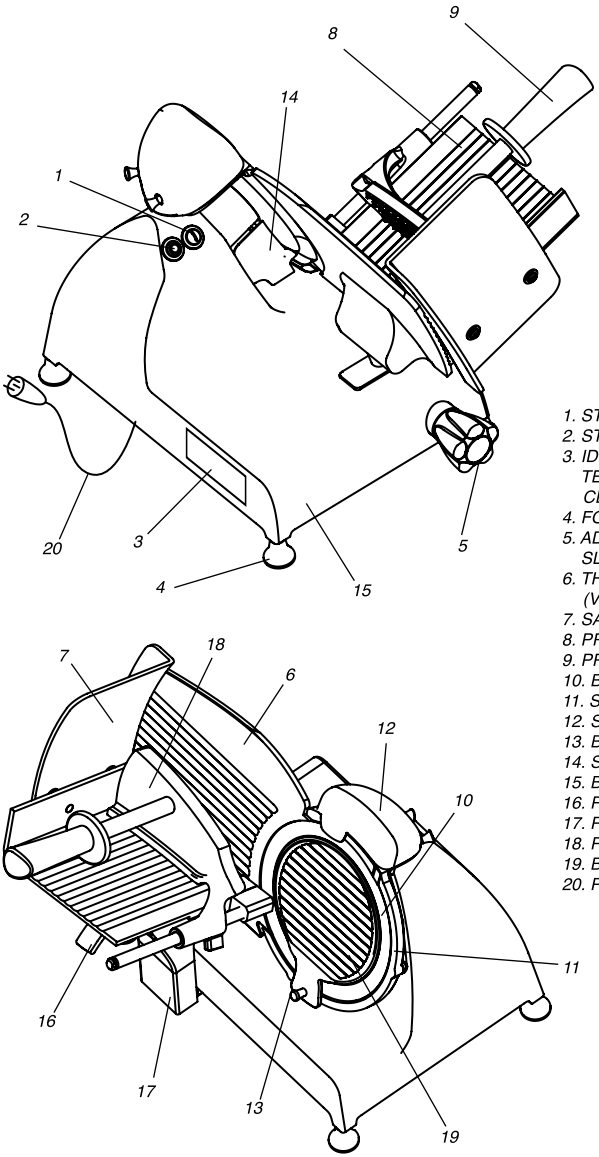
5. Remove the upper carton from the box (1)
6. Remove the packaging internal components (2);
7. Lift and remove the machine leaving it wrapped in a sheet of transparent polyethylene;
***WARNING:** Lift the machine with the help of another person, taking into consideration that the heavier part is the side with the blade.*
8. Once this operation is complete, check the package content and verify that it corresponds with the indications on the external label.





***WARNING:** The packaging components (plastic bands, cartons) are products similar to solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.*
We recommend in any case separate disposal of the products (selective collection) in compliance with the prevailing regulations for adequate recycling.
DO NOT DISPOSE OF THE PACKAGING PRODUCTS IN THE ENVIRONMENT!

4.2. MAIN COMPONENTS



1. START BUTTON (WHITE)
2. STOP BUTTON (RED)
3. IDENTIFICATION PLATE TECHNICAL INFORMATION AND CE MARKING
4. FOOT
5. ADJUSTMENT KNOB SLICE THICKNESS
6. THICKNESS GAUGE PLATE (VELA)
7. SAFETY GUARDS
8. PRODUCT PLATE
9. PRODUCT PRESSER HANDLE
10. BLADE
11. SAFETY RING (BLADE GUARD)
12. SHARPENER
13. BLADE COVER KNOB
14. SLICE GUARD
15. BASEPLATE
16. PLATE RELEASE LEVER
17. PLATE SUPPORT
18. PRODUCT PRESSER
19. BLADE GUARD DISK
20. POWER CABLE

Main components of Mod. 220E - 250E

4.3. GENERAL DESCRIPTION

The slicer was designed and built in conformity to directive 2006/42/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE and European regulation EN 1974:1998 + A1.
The machine provides the user with:
- maximum safety in use, during cleaning and ordinary maintenance operations;
- maximum hygiene obtained by using stainless materials or materials which are in any case protected against oxidation together with careful design of all the components which may come into contact with food;
- maximum cutting precision and capacity together with a sturdy and reliable structure;
- the possibility of working continuously.
The machine is essentially made up of a baseplate which supports a circular blade mounted in a vertical or inclined position, driven by an electric motor which is intended to slice food products and a carriage which slides on guides located underneath said baseplate which in turn supports a product plate parallel to the blade edge.
The product plate also has an appropriate self-locking device to keep the product still in the desired position during cutting operations (product presser).
The thickness of the slice is adjustable thanks to a thickness gauge plate located in front of the blade. This plate, where the product to be cut is placed, can be moved transversely with respect to the blade, by a value corresponding to the thickness of the desired slice.
All components of the machine are made in light aluminium and magnesium alloy, polished and anodically oxidized, in stainless steel and in plastic material for food use in observance of the prevailing hygienic sanitary regulations in order to obtain a product with a sturdy structure, reliable, easy to clean and unchanging over time.
The cutting blade is driven by a self-ventilated motor located under the baseplate. Transmission drive is obtained with a longitudinally grooved belt which guarantees low noise.
Start and stop are carried out with two buttons located in front of the operator which can be easily identified by position and colour. Operation of the machine is indicated by an indicator light.
This control system prevents accidental starting of the machine after possible interruption of the electrical power circuit. This means that the slicer can be restarted only intentionally. The machine has a sharpener built for maximum simplicity of use and safety.
Product plate, sharpener and blade cover can be removed for cleaning.

4.3.1. SAFETY

The following mechanical safety devices are adopted:
• Safety ring around the irremovable blade (blade guard);
• Product plate removable only with the thickness plate adjustment knob in safety position and with the carriage positioned at the end of the operator side travel limit. Once the complete product plate arm is removed the thickness plate remains locked in the aforementioned position;
• Series of aluminium and transparent plastic guards on the product plate;
The following electrical safety devices are adopted:
• Starting with start and stop buttons with a low voltage control circuit which also requires voluntary restart of the machine in the event of electrical mains power failure;
• Safety microswitch, if present, on the low voltage auxiliary control circuit which excludes any possibility of activating the electric motor with the blade cover removed.

4.3.2. RESIDUAL RISKS

***WARNING:** The safety ring around the blade is made in conformity to European regulation EN 1974:1998 + A1 but, in the sharpening area the aforementioned protection does not entirely eliminate the risk of cutting.*
During blade cleaning and sharpening operations be very careful not to be distracted.
Use of protective gloves is recommended.

5 INSTALLATION

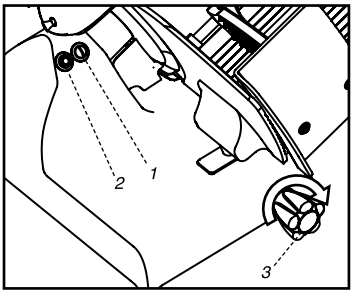
5.1. INSTALLATION OF THE MACHINE

Install the machine on a level, smooth and dry surface suitable for supporting the weight of the machine itself plus the products to be sliced. See section 3.1.
WARNING: Verify that there are no obstacles to the plate travel and to the loading of products to be sliced onto the plate itself.

5.2. DESCRIPTION OF COMMANDS

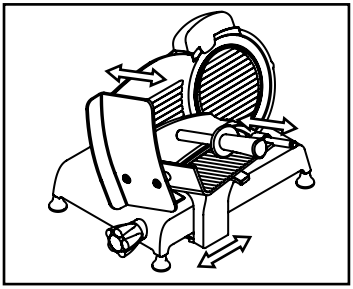
5.2.1. START AND STOP BUTTONS

- Press the start button (1) to start blade operation;
- The lighting of the indicator (2, standby) indicates that the machine is properly powered;
- Press the stop button (2) to stop blade motion;



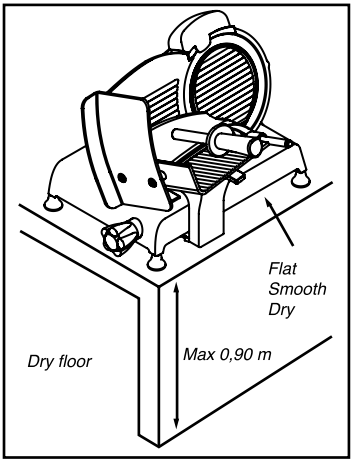
5.2.2. SLICE THICKNESS ADJUSTMENT KNOB

The slice thickness can be adjusted by rotating the knob (3) with the graduated scale anticlockwise.
- check operation and adjustment of the thickness gauge plate.
- Check the sliding of the product plate and the product presser.



5.3. ELECTRICAL HOOK UP

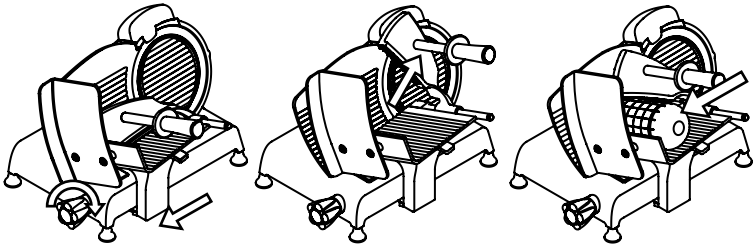
The machine must be installed in the immediate vicinity of an EEC standard outlet connected to a system which is in conformity with the prevailing regulations and which has:
- magneto-thermic protection;
- automatic differential switch;
- earthing system
Before carrying out electrical hook up verify that the characteristics of the electrical power mains are in agreement with those indicated on the machine information plate.
The machines are equipped with an electrical cable about two metres long which are prepared for outlet-plug power systems in order to allow easy disconnection from the power mains in the required conditions (maintenance, end of shift, etc.).
If the power cable is not long enough due to specific installation needs, request assistance from qualified and authorised personnel. Do not carry out "movable" type electrical connections.



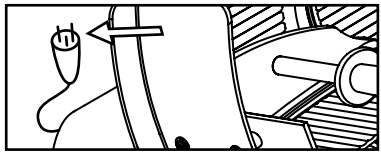
6. USE OF THE SLICER

6.1 LOADING PRODUCTS ONTO THE PLATE AND CUTTING

1. Check that the slice thickness adjustment knob is in the safety position;
2. Pull the carriage back all the way (toward the operator) in the loading position.
3. Lift the product presser into the standby position;
4. Rest the product to be sliced on the plate near the operator side wall. Block it with the product presser applying slight pressure;
5. Adjust the slice thickness. Activate the blade by pressing the start button. Grip the handle fixed to the product presser and begin the alternative cutting motion;
6. At the end of cutting operations return the slice thickness adjuster knob to the safety position and pull the carriage back. Stop the blade motion by pressing the off button.



6.2. CLEANING THE SLICER

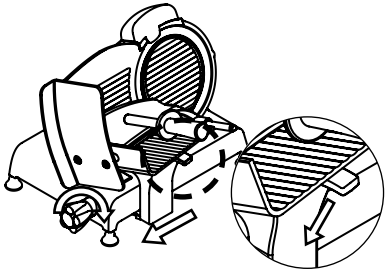


6.2.1. GENERAL INFORMATION

The machines must be carefully cleaned at least once a day and more often if necessary. After a fairly long period of inactivity the machine must also be cleaned before use.

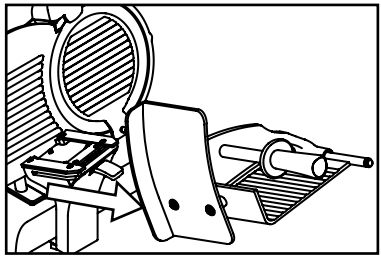
6.2.2. DISMANTLING THE MACHINE FOR CLEANING

1. Disconnect the plug from the electrical mains socket;
2. Place the thickness gauge plate adjuster knob in the safety position;
3. Remove the various components as described in the following paragraphs.

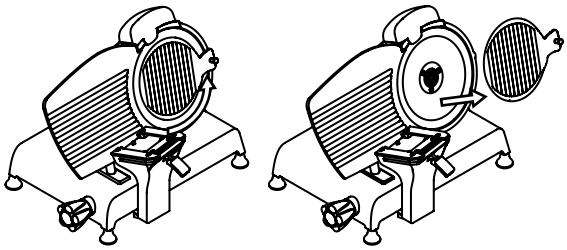


Dismantling of the product plate.

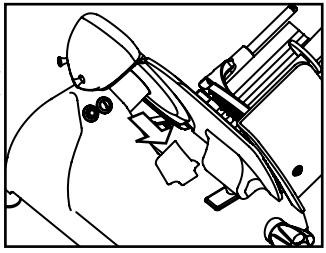
1. With the thickness gauge plate adjuster in the safety position, pull back the plate support all the way until the travel limit toward the operator;
2. Lower the plate release lever, keeping the support at the travel limit in order to free the product plate from the plate support.
WARNING: To correctly carry out the operation it may be necessary to act simultaneously also on the thickness adjuster knob, rotating it slightly with respect to the safety position.
3. Extract the product holder unit sliding the plate from the support.



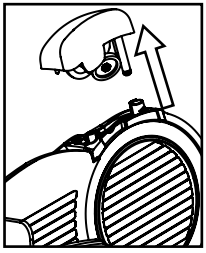
Dismantling the blade cover
1. Rotate the blade shield disc 90° anticlockwise using the special knob.
2. A spring facilitates the extraction of the blade shield disc.



Dismantling the slice cover
1. Ensure that the plug is disconnected from the electrical mains socket;
2. Remove the slice shield following the direction shown in the figure.



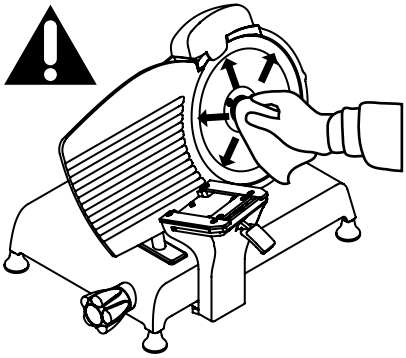
Dismantling the sharpener
Remove the complete sharpening unit pulling it upward.



6.2.3. CLEANING OF THE MACHINE BODY AND THE REMOVED PARTS

PRODUCTS TO BE USED
Use only hot water and biodegradable foaming detergent for dishwashers with PH 7-8, at an operating temperature not lower than 30 °C using a soft, spongy cloth and a semi-rigid nylon brush for the sharp areas of the plate and the product presser.
WARNING*: For the cleaning operations of the sharp areas of the plates, the product presser and the blade, use of protective gloves is also recommended.*
Rinse only with plenty of clean hot water and dry with a soft cloth or spongy fabric. Do not clean the machine with jets of water or steam or similar methods.

Cleaning the blade
WARNING: Use protective gloves and carry out the operation with great care and without distraction.
DANGER OF BEING CUT!
1. Press a damp cloth on the surface of the blade and move it slowly from the centre toward the outside as shown in the figure on the blade cover side and the opposite side.
2. In the same way dry it using a dry cloth.

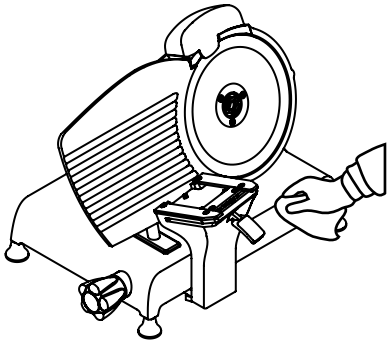


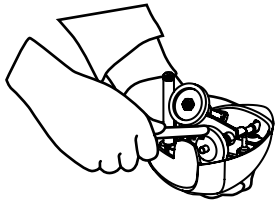
Cleaning the safety ring
Pass a damp cloth between the blade and the safety ring.

Cleaning the machine body
Clean the machine body with a damp cloth or a sponge, rinsing frequently with hot water. Dry carefully.

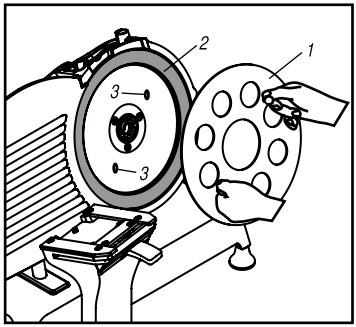
Cleaning the sharpener
Clean the body with a damp cloth and the springs with a semi-rigid brush.

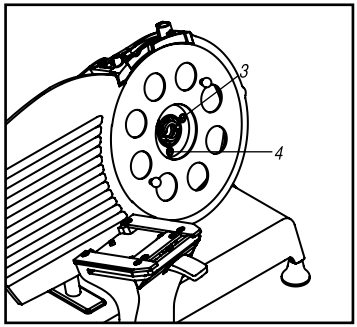
CLEANING THE COMPONENTS CONTAINED IN THE BASEPLATE
The particular content of the baseplate does not require specific cleaning. It is sufficient to occasionally eliminate the dust residue which man accumulate in the travel limit area of the carriage and the thickness gauge adjuster plate.





6.2.4. INSTRUCTIONS FOR REMOVAL OF THE BLADE
If the accessory for removal of the blade has been provided with the machine, proceed as follows:
WARNING: Danger of being cut! Operate with great care and without distraction.

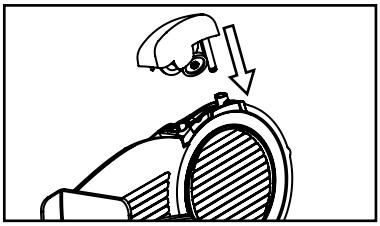




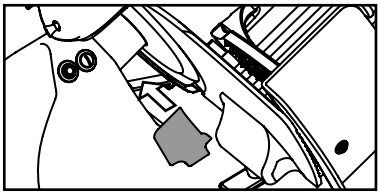
- Disconnect the machine from the electrical mains;
- Remove the blade shield rotating it 90° anticlockwise using the special knob (see section 6.2.2);
- Position the blade extractor (1) operating as shown in the figure, inserting the external edge of the ring carefully inside the blade shield ring, bringing it to rest in the area (2) of the blade;
- Settle the extractor (1) correctly and tighten the knurled knob screws all the way in the threaded holes of the blade (3);
- Loosen and remove the screws (4) of the blade which secure it to the central motor pin;
- Extract the blade-extractor unit using the knurled knobs (3);
- Conduct a careful cleaning of the seats according to the methods described in section 6.2.3;
- Reassemble the slicer blade again using the same procedure.

6.2.5. REASSEMBLING THE SLICER

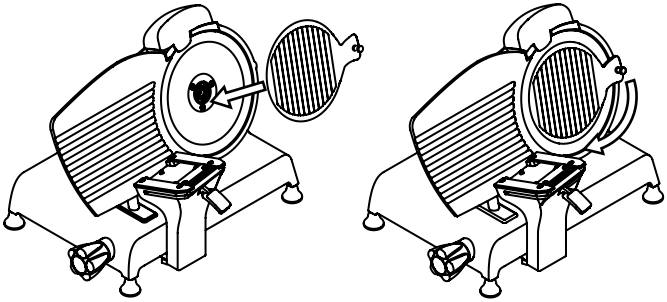
Reassembling the sharpener
Insert the sharpener unit as shown in the figure until it comes to a stop in the correct position.
WARNING: Never use the slicer with the sharpening unit removed.



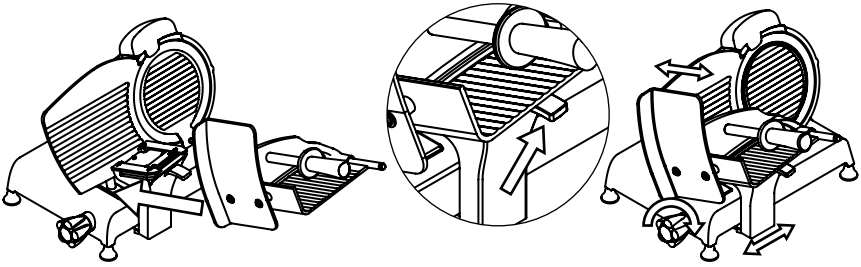
Reassembling the slice shield
1. Carefully position the slice shield in its seat as shown in the figure.



Reassembling the blade cover
1. Reassemble the blade cover as shown in the figure.
2. Rotate the blade cover 90° clockwise until it locks into its initial position.



Reassembling of the product plate.
1. Insert the complete unit on the carriage as shown in the figure;
2. Verify that the securing lever returns to the initial position;
3. Verify that the carriage slides freely;
4. Check the correct operation of the slice thickness adjuster.



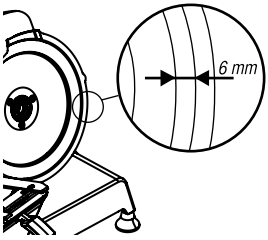
7. MAINTENANCE AND REPAIR

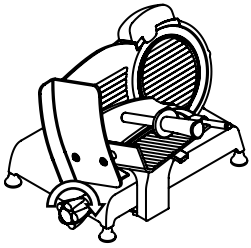
7.1. GENERAL

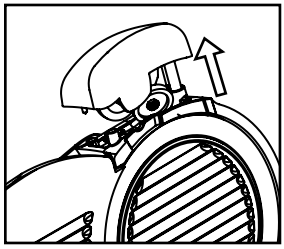
The following maintenance operations are permitted for the operator.
- Blade sharpening, periodically;
Frequency and duration of sharpening depend on the use of the equipment (operating times and type of product sliced).
- Lubrication of carriage sliding guides, weekly;
- Lubrication of the plate and product presser sliding shaft(s), weekly.
- Verification of the electrical power cable and cable gland conditions on the machine baseplate, periodically.
The following maintenance operations should be entrusted exclusively to personnel authorised by the manufacturer:
- Blade replacement;
- Replacement of the sharpener springs;
- Replacement of the motor belt;
- Replacement of the sub-baseplate electrical system components;
- Repair of structural parts, repair and/or replacement of sub-baseplate components.

7.2 BLADE SHARPENER

NOTE: The sharpening operation should be carried out after having carefully cleaned the machine as indicated in the previous sections.
WARNING: Sharpening of the blade may be performed until the distance between the edge of the blade itself and the internal edge of the guard exceeds 6 mm corresponding to a decrease of about 10 mm on the dimensional value of the original diameter. Beyond this value it is OBBLIGATORY TO REPLACE THE BLADE, entrusting the operation EXCLUSIVELY to personnel authorised by the manufacturer.

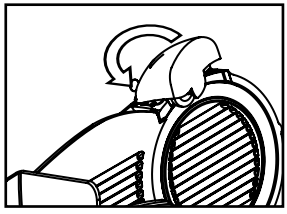






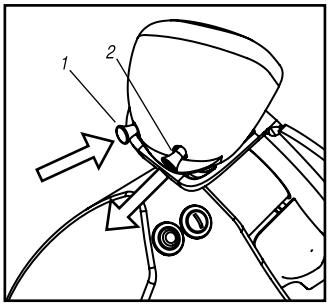
7.2.1. SHARPENING

NOTE*: Before proceeding with the sharpening operation verify that the springs have been cleaned; section 6.2.3.*
1. Position the slice thickness adjuster knob in the safety position;
2. Pull the product plate all the way back.
3. Raise the sharpener as shown in the figure and rotate it to position two springs of the sharpener in sharpening configuration.
WARNING: Carry out the operation with great care and without distraction. DANGER OF BEING CUT!



5. Release the sharpener;
6. Activate the blade by pressing the start button;
7. Carry out sharpening of the blade pressing and holding in the sharpening spring button (1) for 10-15 seconds;

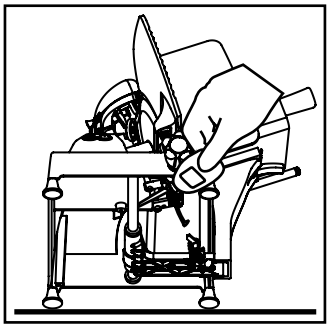
8. Release the aforementioned button and stop the blade motion by pressing the off button;
9. With the tip of a pencil or a ball point pen rub the outside of the blade to ensure that a slight burr has formed. Otherwise, repeat the sharpening operation from point 6) to point 8);



Elimination of sharpening burr
1. Reactivate the blade by pressing the start button;
2. Pull and hold the finishing spring button (2) for 2-3 seconds;
3. Release the button;
4. Stop the blade motion by pressing the off button;
5. Raise the sharpener and rotate it to its original position.
6. Release it until it stops.
7. Proceed with cleaning the slicer.

7.3. LUBRICATION OF PRODUCT PLATE SUPPORT ARM CARRIAGE SLIDING GUIDES (weekly)

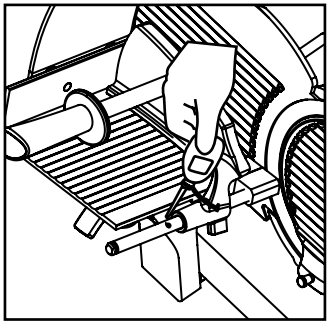
WARNING: Use only the oil included. If there is none, purchase it directly from the manufacturer.
DO NOT USE VEGETABLE OIL!



1. Lift the slicer slightly;
2. Remove any dust residue as described in section 6.2.3;
3. Position the oiler on the sliding rod and press on the oiler so that a small quantity of oil penetrates into the seat;
4. Remove the oiler and slide the carriage 3 or 4 times.

7.4. LUBRICATION OF THE ROD AND TRANSVERSAL SLIDING OF THE PLATE AND PRODUCT PRESSER (weekly)

WARNING: Use only the oiler included. If there is none, purchase it from the manufacturer.
DO NOT USE VEGETABLE OIL!



1. Remove any dust residue as described in section 6.2.3;
2. Place a small quantity of oil on the rod and slide the relative unit 3 or 4 times;
3. Clean as necessary removing any excess lubricant.

8. TROUBLESHOOTING

WARNING: In this chapter the most common problems which occur during use of the slicer are indicated as well as the necessary operations to eliminate the possible causes. If the problem persists do not insist in troubleshooting but immediately contact personnel qualified and authorised by the manufacturer.

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	REMEDY
The machine does not start when the on button is pressed.	*Lack of power.*	*Check that the plug has been correctly inserted*
The machine starts when the on button is pressed but the operation indicator light does not turn on.	*Defective indicator light*	*Do not use the machine with the indicator light off. Contact the service centre.*
The machine starts but the motor heats up significantly and emits a foul odour.	*Defective motor*	*Do not use the machine. Contact the service centre.*
The machine vibrates.	*Defective transmission.*	*Contact the service centre.*
Excessive resistance to cutting of the product.	*The blade is dull.*	*Sharpen the blade.*
The blade under stress slows down or stops.	*Loose belt.*	*Contact the service centre.*
Sharpening is not regular any more.	*Springs are excessively dirty.* *Worn springs*	*Clean the springs.* *Replace the springs. Contact the service centre.*
The sliced product is frayed and of irregular form.	*Dull blade* *Excessively worn blade.*	*Sharpen the blade* *Replace the blade. Contact the service centre.*
When the stop button is pressed the machine does not stop.	*Defective control circuit.*	*Immediately stop the machine, removing the plug from the mains outlet, and immediately contact the service centre.*
Excessive resistance in motion of the sliding components (product presser, carriage).	*Sliding guide lubrication not performed periodically.*	*Carry out periodical lubrication as described in paragraphs 7.3 and 7.4.*

9. DEMOLITION OF THE SLICER

The machines are comprised of:
- aluminium/magnesium alloy structure;
- inserts and various components and stainless steel;
- electrical parts and electrical cables;
- electric motor
- plastic material, etc.
If dismantling and demolition are entrusted to third parties, use only companies authorised for disposal of the aforementioned materials.
If demolition is conducted by the owner, the materials must be separated by type, subsequently entrusting disposal to authorised companies.
In any case always observe the prevailing regulations in the country where you are operating.
WARNING: In any case the manufacturer or qualified personnel authorised by the manufacturer must be contacted for removal of the circular blade and subsequent operation of elimination of the cutting edge so that it can be disposed of without constituting a risk.
DO NOT ABANDON SCRAP IN AREAS WHERE ACCESS IS NOT PROHIBITED (BARRIERS AND SIGNS) BECAUSE THIS CONSTITUTES GRAVE DANGER FOR PERSONS, IN PARTICULAR FOR MINORS AND ANIMALS. THE OWNER WILL BE ENTIRELY LIABLE.

INTRODUZIONE

Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione l'affettatrice, di leggere attentamente questo manuale.
Le macchine descritte in questo manuale rispondono, per quanto riguarda le sicurezze contro i rischi di natura meccanica, alle Direttive 2006/42/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE e alla normativa europea EN 1974:1998 + A1: Affettatrici - Specifiche di igiene e sicurezza.
Ci consideriamo comunque a completa disposizione per chiarire ogni dubbio che dovesse sorgere durante l'utilizzo delle macchine; per fornire informazioni ulteriori e considerare proposte di miglioramento di questo manuale in modo da renderlo sempre più rispondente alle esigenze per le quali è stato predisposto.

Indice

1. INTRODUZIONE 22
    1.1 SCOPO DEL MANUALE 22
    1.2. CONSERVAZIONE DEL MANUALE 22
    1.3. DESTINAZIONE D'USO DELLE MACCHINE 22
2. GENERALITA' 22
    2.1. LIMITE D'IMPIEGO DELLA MACCHINA, NORME DI SICUREZZA 22
    2.1.1. CONDIZIONI AMBIENTALI D'IMPIEGO DELLA MACCHINA 22
    2.1.2. NORME GENERALI DI SICUREZZA 22
    2.2 GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE 23
    2.3. OBBLIGHI DELL'UTILIZZATORE 24
    2.4. MARCATURE - TARGHE 24
3. CARATTERISTICHE TECNICHE 24
    3.1. DIMENSIONI D'INGOMBRO 24
    3.2. CORREDO DI FORNITURA ED ACCESSORI 25
    3.3. PRODOTTI CHE SI POSSONO AFFETTARE 25
    3.4. PRODOTTI CHE NON SI POSSONO AFFETTARE 25
4. DESCRIZIONE 26
    4.1. APERTURA DELL'IMBALLO 26
    4.2. COMPONENTI PRINCIPALI 27
    4.3. DESCRIZIONE GENERALE 28
    4.3.1. SICUREZZA 28
    4.3.2. RISCHI RESIDUI 28
5 INSTALLAZIONE 29
    5.1. INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA 29
    5.2. DESCRIZIONE COMANDI 29
    5.2.1. PULSANTI DI AVVIAMENTO ED ARRESTO 29
    5.2.2. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA 29
    5.3. ALLACCIAMENTO ELETTRICO 29
6. USO DELL'AFFETTATRICE 30
    6.1 CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO 30
    6.2. PULIZIA DELL'AFFETTATRICE 30
    6.2.1. INFORMAZIONI GENERALI 30
    6.2.2. SMONTAGGIO DELLA MACCHINA PER PULIZIA 30
    6.2.3. PULIZIA DEL CORPO MACCHINA E DELLE PARTI RIMOSSE 31
    6.2.4. ISTRUZIONI PER LA RIMOZIONE DELLA LAMA 32
    6.2.5. RIMONTAGGIO DELL'AFFETTATRICE 33
7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE 34
    7.1. GENERALITÀ 34
    7.2 AFFILATURA LAMA 34
    7.2.1. ESECUZIONE DELL'AFFILATURA 34
    7.3. LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO CARRELLO 35
    7.4. LUBRIFICAZIONE ASTA E SCORRIMENTO TRASVERSALE 35
8. RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI 36
9. DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE 36

1. INTRODUZIONE

1.1 SCOPO DEL MANUALE

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione delle macchine affettatrici per uso alimentare, con lama circolare, modelli 220E, 250E.
Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo delle macchine.

1.2. CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso ed alla manutenzione delle macchine che provvederà alla sua conservazione in luogo protetto ed asciutto sempre disponibile per la consultazione. Si consiglia di tenere un'eventuale copia in archivio.
In caso di scambio di informazioni con il costruttore, o con personale di assistenza da questi autorizzato, fare riferimento ai dati di targa ed al numero di matricola delle macchine.
Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina ed in caso di necessità (es.: danneggiamento che ne comprometta anche parzialmente la consultazione, ecc.) l'utente è tenuto all'acquisizione di una nuova copia da richiedere esclusivamente al costruttore.
In caso di cessione della macchina l'utente è invitato a segnalare al costruttore l'indirizzo del nuovo proprietario.
NOTA: I termini Anteriore, Posteriore, Destra e Sinistra utilizzati in questo manuale si riferiscono alla macchina vista dal lato operatore nelle normali condizioni d'impiego.

1.3. DESTINAZIONE D'USO DELLE MACCHINE

La destinazione d'uso e le configurazioni previste delle macchine sono le uniche ammesse dal costruttore; non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le indicazioni fornite. La destinazione d'uso indicata è valida solo per macchine in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.
Le macchine sono destinate solo al taglio di prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente manuale.
Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non add strato, modifiche e/o riparazioni effettuate in proprio o da personale non autorizzato, utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifici per il modello di macchina.
In caso di dubbi sul contenuto del manuale o per chiarimenti contattare immediatamente il costruttore o un servizio di assistenza tecnica autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento che vi interessa.

2. GENERALITA'

2.1. LIMITE D'IMPIEGO DELLA MACCHINA, NORME DI SICUREZZA

La macchina è stata progettata e realizzata per affettare prodotti alimentari, con un servizio continuo, del tipo e nei limiti dimensionali indicati ai paragrafi 3.1, 3.3 e 3.4.

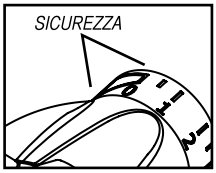
2.1.1. CONDIZIONI AMBIENTALI D'IMPIEGO DELLA MACCHINA

La macchina non può essere impiegata in luoghi aperti e/o esposta agli agenti atmosferici e in ambienti con vapori, fumi o polveri corrosivi e/o abrasivi, con rischio di incendio o esplosione e comunque ove sia prescritto l'impiego di componenti antideflagranti.
- Temperatura da -5°C a +40°C
- Umidità max. 95%

2.1.2. NORME GENERALI DI SICUREZZA

L'affettatrice deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questa pubblicazione.

In qualità di operatore sono ammesse unicamente persone di età superiore ai 18 anni, in perfette condizioni psico-fisiche di provata attitudine e capacità e provviste delle cognizioni necessarie per la manovra e la normale manutenzione di semplici componenti meccanici ed elettrici.
Per un migliore uso rispettare le seguenti istruzioni:
• Installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo 'Installazione';
• Installare la macchina in luogo al di fuori della portata di personale estraneo alle operazioni relative all'impiego e soprattutto di minori;
• Utilizzare la macchina con grande concentrazione, non distrarsi durante l'uso;
• Evitare l'uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale.
• Non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte;
• Non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto;
• Non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente;
• Non rimuovere le protezioni trasparenti e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche;
• Affettare unicamente i prodotti consentiti; non tentare prove di taglio con prodotti di tipo proibito;
• Mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona di lavoro tutt'intorno alla macchina e il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti;
• Non utilizzare la macchina come superficie d'appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio;
• Non usare l'affettatrice quando a seguito di normale usura la distanza tra il filo della lama e l'anello para lama ha superato i 6 mm (vedere il parag. 7.2);
• Non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo 'volante', a mezzo di cavi provvisori o non isolati;
• Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sul corpo macchina, sostituirlo prontamente quando necessario rivolgendosi per l'intervento a personale qualificato;
• Arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti;
• Prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;
• Utilizzare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e di manutenzione;
• Porre e rimuovere la merce da affettare sul piatto scorrevole solo con il carrello completamente arretrato e con la manopola regolazione spessore posizionata in sicurezza.
• Per il movimento del piatto portamerce durante l'operazione di taglio usare esclusivamente la maniglia di manovra posta sul braccio o impugnatura del pressamerce;
• Non è ammesso l'uso di accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore a corredo della macchina;
• Per ogni intervento di manutenzione straordinario (sostituzione mole, lama, ecc.) rivolgersi al costrutttore o a personale qualificato ed autorizzato.



2.2 GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine per il servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.
Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:
- Inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- Uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di Installazione;
- Modifiche e/o riparazioni effettuate sulla macchina non autorizzate;
- Utilizzo di accessori e ricambi non originali;
- Eventi eccezionali.
La cessione della macchina fa automaticamente decadere la responsabilità del costruttore relativamente alla macchina in oggetto fatto salvo quanto concerne il rispetto della direttiva 2006/42/CE (responsabilità del prodotto per eventuali difetti di costruzione).

2.3. OBBLIGHI DELL'UTILIZZATORE

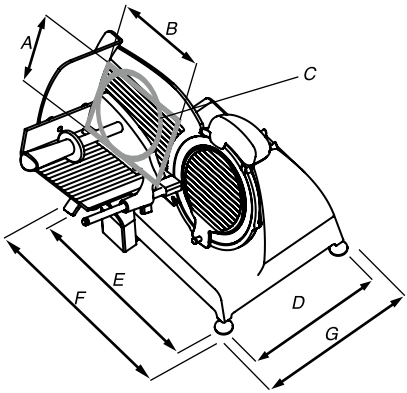
L'utilizzatore per poter usufruire della garanzia fornita dal costruttore deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale ed in particolare:
- operare sempre nei limiti di impiego della macchina;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- adibire all'uso della macchina personale di capacità ed attitudini adeguate.

2.4. MARCATURE - TARGHE

Sulla macchina è posta la seguente targa:
- targa di identificazione costruttore, macchina, dati tecnici e marcatura CE; posta sul basamento, parete laterale sinistra (vedere pagina a fianco).

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

3.1. DIMENSIONI D'INGOMBRO



DIMENSIONI	***220E***	***250E***
Capacità (cerchio C)	*158 mm*	*172 mm*
Capacità (rettangolo AxB)	*145x190 mm*	*160x190 mm*
Area d'appoggio (DxE)	*402x288 mm*	*402x288 mm*
Ingombro massimo (FxG)	*519x509 mm*	*533x520 mm*
Massimo spessore fetta	*14 mm*	*14 mm*
Diametro lama	*220 mm*	*250 mm*
Caratteristiche del motore	*0,15 kW*	*0,15 kW*
Specifiche elettriche	*monofase 230 V; 50 Hz disponibile anche 110V; 60 Hz*	

OPZIONI
Kit estrattore lama (su richiesta).
Rivestimento in teflon.

SPECIFICHE DI SPEDIZIONE

Modello	*Peso lordo*	*Lunghezza*	*Larghezza*	*Altezza*
220E - 250E	*20 - 22 kg*	*650 mm*	*500 mm*	*450 mm*

3.2. CORREDO DI FORNITURA ED ACCESSORI

Se non altrimenti richiesto sono forniti a corredo della macchina i seguenti documenti ed accessori:
- manuale istruzioni per l'uso e la manutenzione;
- dichiarazione CE di conformità;
- accessori: kit estrattore lama (su richiesta).

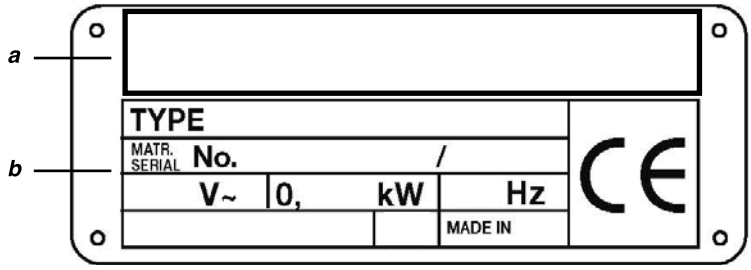
3.3. PRODOTTI CHE SI POSSONO AFFETTARE

I prodotti che possono essere affettati sono i seguenti:
- tutti i tipi di salumi (cotti, crudi, affumicati);
- carni senza ossa (cotte o crude ad una temperatura non inferiore ai +3 °C);
- pane e formaggi (ovviamente del tipo affettabile quali gruviera, fontine, ecc.);

3.4. PRODOTTI CHE NON SI POSSONO AFFETTARE

I prodottti che non si possono affettare perchè possono provocare danni a cose e a persone sono i seguenti:
- prodotti alimentari congelati;
- prodotti alimentari surgelati;
- prodotti alimentari con ossa (carne e pesce);
- ogni altro prodotto non destinato all'uso alimentare.

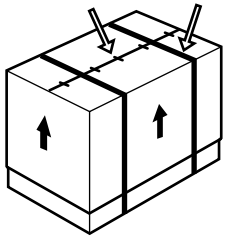
TARGA DI IDENTIFICAZIONE:
- COSTRUTTORE (a)
- MACCHINA, DATI TECNICI E MARCATURA CE (b).

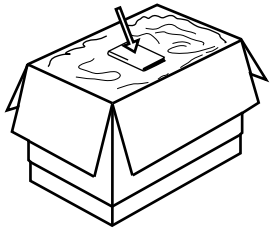


4. DESCRIZIONE

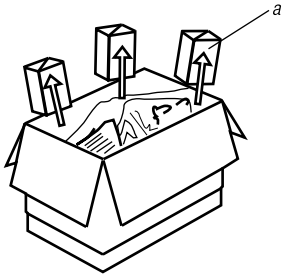
4.1. APERTURA DELL'IMBALLO

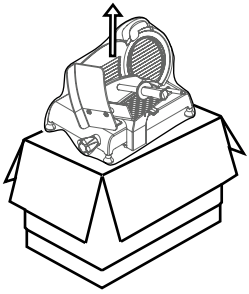
Verificare che alla consegna l'imballo sia integro; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere o l'agente di zona.
Per togliere la macchina dell'imballo operare nel modo seguente:
1. Tagliare e rimuovere le reggette plastiche;
2. Rimuovere i punti metallici del coperchio superiore;
3. Aprire la scatola e recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione;
4. Continuare nelle operazioni seguendo le indicazioni contenute nel manuale;





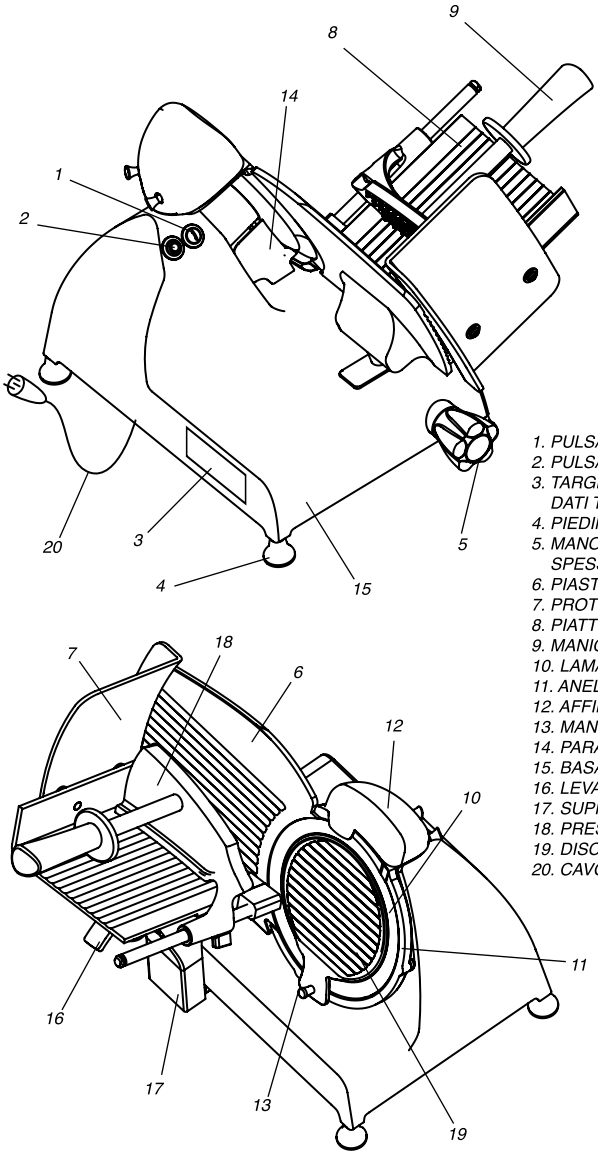
5. Rimuovere i componenti interni dell'imballo (a);
6. Sollevare ed estrarre la macchina ancora avvolta in un foglio di polietilene trasparente;
***ATTENZIONE:** Sollevare la macchina in due persone tenendo conto che il peso maggiore è dalla parte della lama.*
7. Conclusa l'operazione controllare il contenuto dell'imballo e verificare che corrisponda a quanto indicato sull'etichetta esterna.





***AVVERTENZA:** I componenti dell'imballo (regge in plastica, cartoni) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani quindi possono essere smaltiti senza alcuna difficoltà.*
Si consiglia comunque di smaltire separatamente i prodotti (raccolta differenziata) in conformità alle normative vigenti per un adeguato riciclaggio.
NON DISPERDERE I PRODOTTI DELL'IMBALLO NELL'AMBIENTE!

4.2. COMPONENTI PRINCIPALI



1. PULSANTE DI AVVIAMENTO (BIANCO)
2. PULSANTE DI ARRESTO (ROSSO)
3. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE, DATI TECNICI E MARCATURA CE
4. PIEDINO
5. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA
6. PIASTRA SPESSIMETRO (VELA)
7. PROTEZIONE DI SICUREZZA
8. PIATTO PORTAMERCE
9. MANIGLIA PRESSAMERCE
10. LAMA
11. ANELLO DI SICUREZZA (PARALAMA)
12. AFFILATOIO
13. MANOPOLINA COPRILAMA
14. PARAFETTA
15. BASAMENTO
16. LEVA SGANCIO PIATTO
17. SUPPORTO PIATTO
18. PRESSAMERCE
19. DISCO PARALAMA
20. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Componenti principali Mod. 220E - 250E

4.3. DESCRIZIONE GENERALE

L'affettatrice è stata progettata e realizzata in conformità alla direttiva 2006/42/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE e alla normativa Europea EN 1974:1998 + A1.
La macchina offre all'utilizzatore:
- la massima sicurezza nell'uso, durante le operazioni di pulizia e di ordinaria manutenzione;
- la massima igiene ottenuta utilizzando materiali inossidabili o comunque adeguatamente protetti contro l'ossidazione unitamente ad una attenta progettazione di tutti i componenti che possono venire a contatto con gli alimenti;
- la massima precisione di taglio e capacità unitamente a robustezza e affidabilità della struttura;
- la possibilità di poter lavorare in modo continuo.
La macchina è essenzialmente costituita da un basamento che supporta una lama circolare montata in posizione verticale o inclinata, azionata da un motore elettrico, che ha la funzione di affettare prodotti alimentari e da un carrello scorrevole su guide, poste sotto il suddetto basamento, che supporta a sua volta un piatto portamerce, parallelamente al filo della lama.
Il piatto portamerce è inoltre dotato di un opportuno dispositivo autobloccante per mantenere fermo il prodotto nella posizione voluta durante le operazioni di taglio (pressamerce).
Lo spessore della fetta è regolabile grazie ad una piastra spessimetro posta anteriormente alla lama; tale piastra, sulla quale appoggia il prodotto da tagliare, può essere spostata trasversalmente rispetto alla lama di un valore corrispondente allo spessore della fetta desiderata.
Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega leggera d'alluminio e magnesio, lucidata ed ossidata anodicamente, in acciaio inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare in rispetto delle normative igienico sanitarie vigenti così da ottenere un prodotto robusto nella struttura, affidale, facile da pulire ed inalterabile nel tempo.
La lama di taglio è azionata da un motore autoventilato, posto sotto il basamento; la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia a rigature longitudinali che garantisce grande silenziosità.
Avviamento ed arresto si effettuano con due pulsanti posti anteriormente all'operatore e facilmente identificabili nella posizione e nel colore; il funzionamento della macchina è segnalato da un indicatore luminoso.
Tale sistema di comando impedisce avviamenti accidentali della macchina dopo possibile interruzione del circuito elettrico di alimentazione; ciò significa che l'affettatrice può essere riavviata solo intenzionalmente. La macchina è dotata di un affilatoio costruito per la massima semplicità d'uso e sicurezza.
Piatto portamerce, affilatoio e coprilama possono essere rimossi per la pulizia.

4.3.1. SICUREZZA

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:
• Anello di sicurezza attorno alla lama inamovibile (paralama);
• Piatto portamerce asportabile solo con la manopola di regolazione piastra spessimetro in posizione di sicurezza e con carrello posizionato a fondo corsa lato operatore. Una volta rimosso il braccio completo di piatto portamerce la piastra spessimetro rimane bloccata nella posizione suddetta;
• Serie di protezioni in alluminio e materiale plastico trasparente sul piatto portamerce;
Le sicurezze elettriche adottate sono le seguenti:
• Avviamento con pulsanti marcia ed arresto con un circuito di comando in bassa tensione che richiede inoltre l'operazione volontaria di riavviamento della macchina in caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica;
• Microinterruttore di sicurezza, se presente, sul circuito ausiliario in bassa tensione di comando che esclude ogni possibilità di azionamento del motore elettrico con coprilama rimosso.

4.3.2. RISCHI RESIDUI

***ATTENZIONE:** L'anello di sicurezza attorno alla lama è realizzato in conformità alla norma europea EN 1974:1998 + A1 ma, nella zona di affilatura, la suddetta protezione non elimina totalmente il rischio di taglio.*
Durante le operazioni di pulizia lama ed affilatura operare con grande attenzione, non distrarsi.
Si consiglia l'uso di guanti di protezione.

5 INSTALLAZIONE

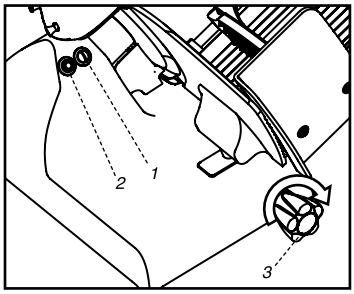
5.1. INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Installare la macchina su di un piano bel livellato, liscio, asciutto ed adatto a sostenere il peso della macchina stessa più la merce da affettare; fare riferimento al paragrafo 3.1.
AVVERTENZA: Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto ed al caricamento della merce da affettare sul piatto stesso.

5.2. DESCRIZIONE COMANDI

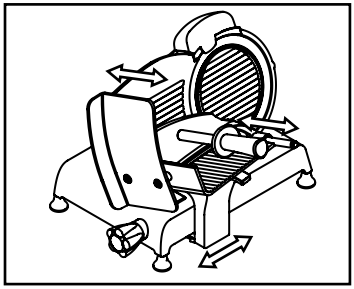
5.2.1. PULSANTI DI AVVIAMENTO ED ARRESTO

- Premere il pulsante di accensione (1) per mettere in funzione la lama;
- L'accensione della spia (2, standby) segnala che la macchina è alimentata correttamente;
- Premere il pulsante di spegnimento (2) per arrestare il movimento della lama.



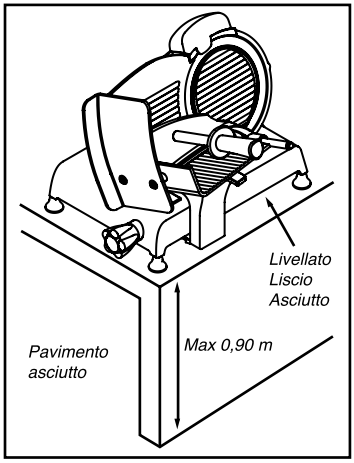
5.2.2. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA

Lo spessore della fetta è regolabile ruotando la manopola (3) con scala graduata in senso antiorario.
- Controllare il funzionamento e regolazione della piastra spessimetro.
- Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del pressamerce.



5.3. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

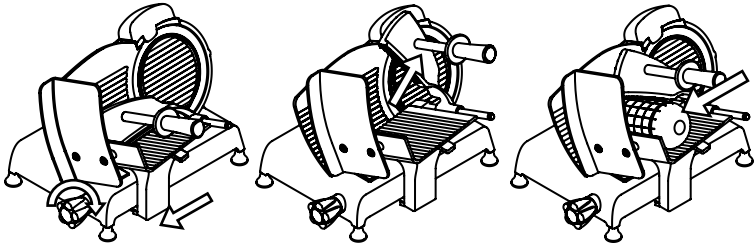
La macchina deve essere installata nelle immediate vicinanze di una presa a norme CEE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti provvisto di:
- protezione magneto-termica;
- interruttore automatico differenziale;
- impianto di messa a terra.
Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.
Le macchine sono dotate di un cavo elettrico della lunghezza di circa due metri previsto per sistema di alimentazione presa-spina onde permettere nelle condizioni previste (manutenzione, fine turno, ecc.) un facile distacco delle stesse dalla rete elettrica.
Se, per particolari esigenze d'installazione, il cavo di alimentazione non fosse sufficientemente lungo, richiedere l'intervento di personale qualificato ed abilitato; non eseguire collegamenti elettrici di tipo 'volante'.



6. USO DELL'AFFETTATRICE

6.1 CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO

1. Controllare che la manopola di regolazione spessore fette sia in posizione di sicurezza;
2. Arretrare completamente il carrello (verso l'operatore) in posizione di carico.
3. Sollevare il pressamerce e porlo in posizione di riposo;
4. Appoggiare la merce da affettare sul piatto a ridosso della parete lato operatore. Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione;
5. Regolare lo spessore della fetta. Azionare la lama premendo il pulsante di accensione. Impugnare la maniglia fissata al pressamerce ed iniziare il movimento alternativo di taglio;
6. Al termine delle operazioni di taglio riportare in sicurezza la manopola regolazione spessore ed arretrare il carrello. Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di spegnimento.



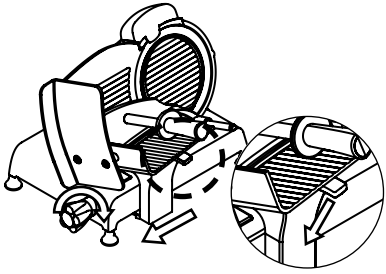
6.2. PULIZIA DELL'AFFETTATRICE

6.2.1. INFORMAZIONI GENERALI

Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza. Dopo un periodo più o meno lungo di inattività devono essere pulite anche prima dell'utilizzo.

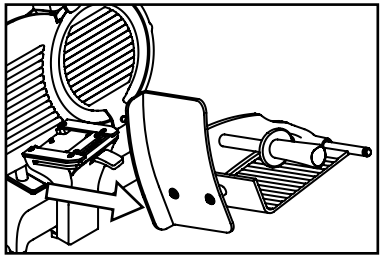
6.2.2. SMONTAGGIO DELLA MACCHINA PER PULIZIA

1. Scollegare la spina della rete di alimentazione elettrica;
2. Portare in sicurezza la manopola di regolazione della piastra spessimetro;
3. Rimuovere i vari componenti come descritto ai paragrafi seguenti.

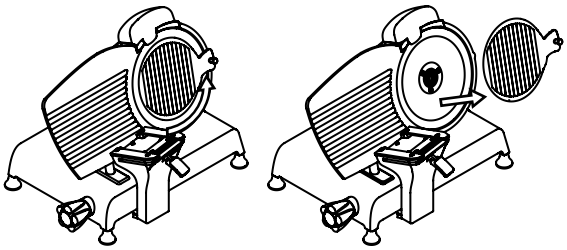


Smontaggio del piatto portamerce

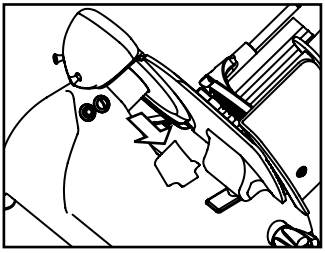
1. Con la manopola di regolazione piastra spessimetro in sicurezza arretrare il supporto portapiatto completamente sino a fondo corsa verso l'operatore;
2. Abbassare la leva per lo sgancio del piatto, mantenendo il supporto a fondo corsa, per liberare il piatto portamerce dal supporto piatto.
AVVERTENZA: Per eseguire correttamente l'operazione può essere necessario agire contemporaneamente anche sulla manopola regolazione spessore facendola ruotare leggermente rispetto alla posizione di sicurezza.
3. Estrarre il gruppo portamerce sfilando il piatto dal supporto.



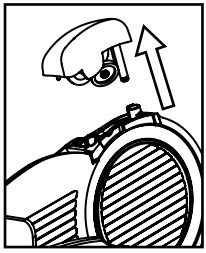
Smontaggio del coprilama
1. Ruotare di 90° in senso antiorario il disco paralama tramite l'apposita manopolina.
2. Una molla facilita l'estrazione del disco paralama.



Smontaggio del parafetta
1. Assicurarsi che la spina della rete di alimentazione sia scollegata.
2. Rimuovere il parafetta seguendo la direzione riportata in figura.



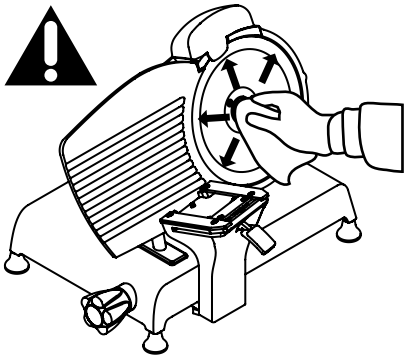
Smontaggio dell'affilatoio
Rimuovere il gruppo affilatoio completo tirandolo verso l'alto.



6.2.3. PULIZIA DEL CORPO MACCHINA E DELLE PARTI RIMOSSE

PRODOTTI DA UTILIZZARE
Utilizzare esclusivamente acqua calda e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con PH 7-8, ad una temperatura di lavoro non inferiore ai 30 °C impiegando un panno morbido, spugnoso e uno spazzolino di nylon semirigido per le zone del piatto e del pressamerce appuntito.
***ATTENZIONE**: Per le operazioni di pulizia delle aree appuntite dei piatti, dei pressamerce e della lama si consiglia inoltre l'uso di guanti di protezione.*
Risciacquare esclusivamente con abbondante acqua calda pulita ed asciugare con panni morbidi e o tessuti spugnosi.Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o con metodi similari.

Pulizia della lama
ATTENZIONE: Utilizzare guanti di protezione ed eseguire l'operazione con grande attenzione, senza distrarsi.
PERICOLO DI TAGLIO!
1. Premere un panno umido sulla superficie della lama e spostarlo lentamente dal centro verso l'esterno, come in figura, sul lato corpilama e sul lato opposto.
2. Asciugare, nello stesso modo, utilizzando un panno asciutto.

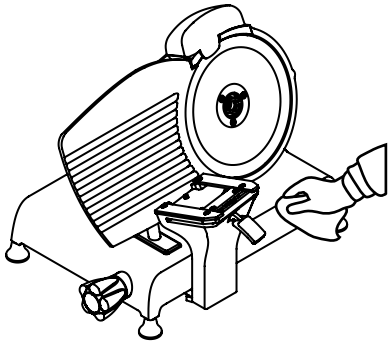


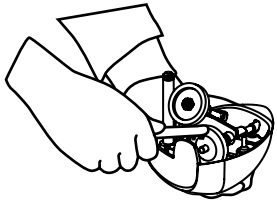
Pulizia dell'anello di sicurezza
Fare passare un panno umido tra la lama e l'anello di sicurezza.

Pulizia del corpo macchina
Pulire il corpo macchina con un panno umido o una spugna risciacquando frequentemente con acqua calda. Asciugare con cura.

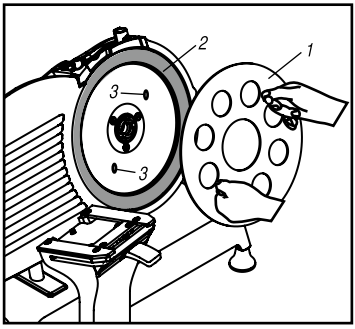
Pulizia dell'affilatoio
Pulire il corpo con un panno umido e le mole con uno spazzolino di nylon semirigido.

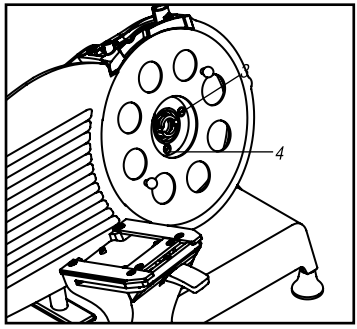
PULIZIA DEI COMPONENTI CONTENUTI NEL BASAMENTO
I particolari contenuti nel basamento non necessitano di particolare pulizia; è sufficiente procedere saltuariamente all'eliminazione di residui di polvere che possono accumularsi nelle zone di fine corsa del carrello e della regolazione piastra spessimetro.





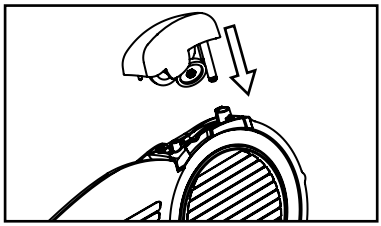
6.2.4. ISTRUZIONI PER LA RIMOZIONE DELLA LAMA
Se con la macchina è stato fornito l'accessorio per l'estrazione della lama procedere come segue:
ATTENZIONE: Pericolo di taglio! Operare con grande prudenza, non distrarsi.





- Scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;
- Rimuovere il disco paralama ruotandolo di 90° in senso antiorario tramite l'apposita manopolina (vedere parag. 6.2.2);
- Posizionare l'estrattore lama (1) operando come in figura, inserendo il bordo esterno dell'anello con attenzione all'interno dell'anello paralama facendolo appoggiare nella zona (2) della lama;
- Assestare correttamente l'estrattore (1) ed avvitare a fondo le viti con pomolo zigrinato nei fori filettati della lama (3);
- Allentare e rimuovere le viti di fissaggio (4) della lama al perno centrale motore;
- Estrarre il gruppo estrattore-lama sempre utilizzando i pomoli zigrinati (3);
- Provvedere ad una pulizia accurata della sede con le modalità descritte al parag. 6.2.3;
- Riassemblare nuovamente la lama sull'affettatrice usando la medesima procedura.

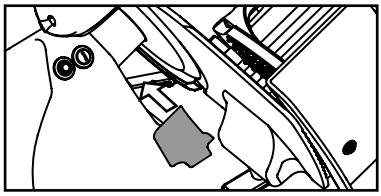
6.2.5. RIMONTAGGIO DELL'AFFETTATRICE



Rimontaggio dell'affilatoio

Inserire il gruppo affilatoio come in figura sino al suo arresto in posizione corretta.

ATTENZIONE: Non utilizzare mai l'affettatrice con il gruppo affilatoio rimosso.



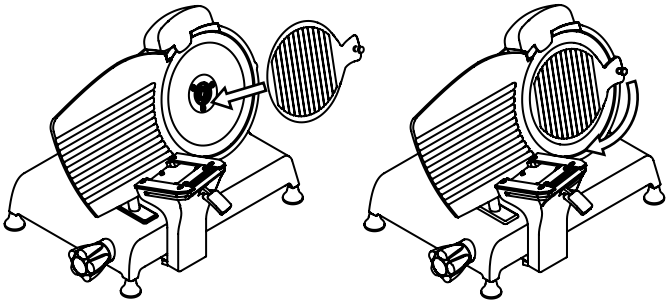
Rimontaggio parafette

1. Posizionare accuratamente in sede come in figura il parafette.

Rimontaggio del coprilama

1. Rimontare il coprilama come in figura.

2. Ruotare di 90 gradi in senso orario il coprilama, fino a bloccarlo nella sua posizione iniziale.



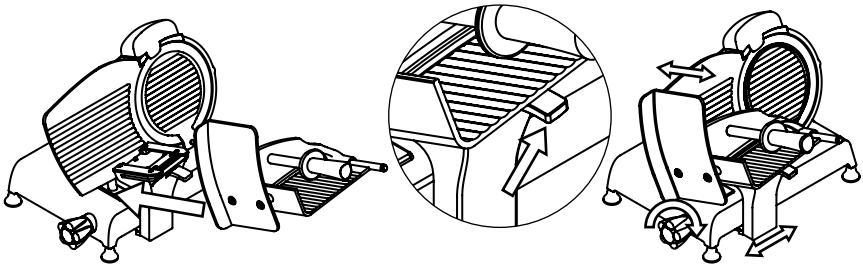
Rimontaggio del piatto portamerce

1. Inserire il gruppo completo sul carrello come in figura;

2. Verificare che la leva di fissaggio torni nella posizione iniziale;

3. Controllare che il carrello scorra liberamente;

4. Controllare il corretto funzionamento del regolatore spessore fetta.



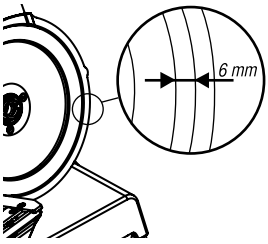
7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

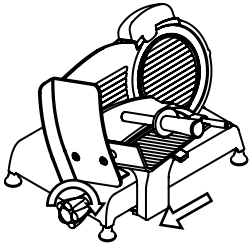
7.1. GENERALITÀ

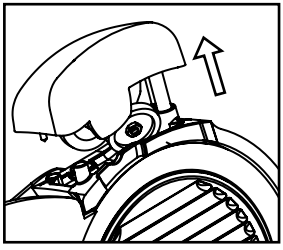
Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:
- Affilatura lama, periodicamente;
Periodicità e durata dell'affilatura dipendono dall'utilizzo dell'apparecchiatura (tempi di lavoro e tipo di prodotto lavorato).
- Lubrificazione guide scorrimento carrello, settimanalmente;
- Lubrificazione asta/e scorrimento piatto e pressamerce, settimanalmente.
- Verifica delle condizioni cavo elettrico di alimentazione e pressacavo sul basamento macchina, periodicamente.
Gli interventi di manutenzione da affidare esclusivamente a personale autorizzato dal costruttore sono i seguenti:
- Sostituzione della lama;
- Sostituzione delle mole dell'affilatoio;
- Sostituzione della cinghia del motore;
- Sostituzione di componenti dell'impianto elettrico sottobasamento;
- Riparazione parti strutturali, riparazione e/o sostituzioni di componenti sotto-basamento.

7.2 AFFILATURA LAMA

NOTA: L'operazione di affilatura è da eseguirsi dopo avere accuratamente pulito la macchina come indicato ai paragrafi precedenti.
ATTENZIONE: L'affilatura della lama può essere eseguita sino a quando la distanza tra il filo della lama stessa ed il bordo interno della protezione non supera i 6 mm corrispondente ad una diminuizione di circa 10 mm sul valore dimensionale del diametro originario. Oltre tale valore è OBBLIGATORIO SOSTITUIRE LA LAMA affidando l'operazione ESCLUSIVAMENTE a personale autorizzato dal costruttore.



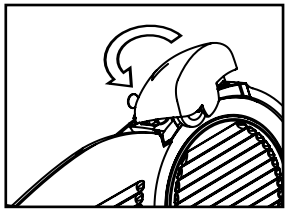




7.2.1. ESECUZIONE DELL'AFFILATURA

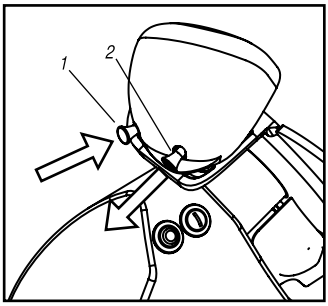
NOTA*: Prima di procedere nell'operazione di affilatura verificare che le mole siano state pulite; paragrafo 6.2.3.*
1. Posizionare in sicurezza la manopola regolazione spessore fette;
2. Arretrare completamente il piatto portamerce.
3. Sollevare l'affilatoio come in figura e ruotarlo per posizionare le due mole dell'affilatoio in configurazione di affilatura.

ATTENZIONE: Eseguire l'operazione con grande attenzione, senza distrarsi. PERICOLO DI TAGLIO!



5. Rilasciare l'affilatoio;
6. Avviare la lama premendo il pulsante di accensione;
7. Effettuare l'affilatura della lama premendo e mantenendo premuto per 10-15 secondi il pulsante della mola d'affilatura (1);

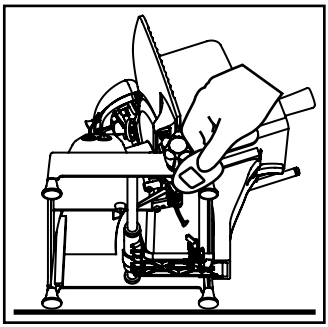
8. Rilasciare suddetto pulsante ed arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di spegnimento;
9. Con la punta di una matita o di una penna a sfera sfiorare la parte esterna della lama per accertarsi che si sia formata una leggera bava. Se così non fosse ripetere l'operazione di affilatura dal punto 6) al punto 8);



Eliminazione bava di affilatura
1. Rimettere in funzione la lama premendo il pulsante di accensione;
2. Tirare e mantenere tirato per 2-3 secondi il pulsante della mola di finitura (2);
3. Rilasciare il pulsante;
4. Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di spegnimento;
5. Sollevare l'affilatoio e ruotarlo nella sua posizione originaria.
6. Rilasciarlo fino al suo arresto.
7. Procedere alla pulizia dell'affettatrice.

7.3. LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO CARRELLO BRACCIO SUPPORTO PIATTO PORTAMERCE (settimanalmente)

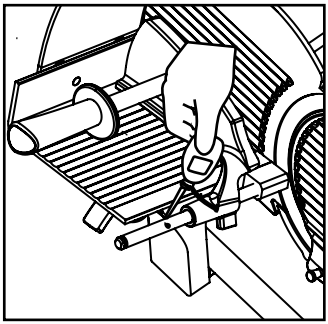
AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente l'olio in dotazione. Se sprovvisti, acquistarlo direttamente dal costruttore.
NON IMPIEGARE OLII VEGETALI!



1. Sollevare leggermente l'affettatrice;
2. Rimuovere eventuali residui di polvere come descritto nel par. 6.2.3;
3. Posizionare l'oliatore sull'asta di scorrimento e premere sull'oliatore in modo che una piccola quantità di olio penetri nell'alloggiamento;
4. Togliere l'oliatore, riposizionare l'affettatrice e fare scorrere il carrello 3/4 volte.

7.4. LUBRIFICAZIONE ASTA E SCORRIMENTO TRASVERSALE PIATTO E PRESSAMERCE (settimanalmente)

AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente l'oliatore in dotazione. Se sprovvisti, acquistarlo dal costruttore.
NON IMPIEGARE OLII VEGETALI!



1. Rimuovere eventuali residui di polvere come descritto nel paragrafo 6.2.3;
2. Mettere una piccola quantità d'olio sull'asta e fare scorrere il relativo gruppo 3/4 volte;
3. Rimuovere l'eventuale lubrificante in eccesso.

8. RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

AVVERTENZA: In questo capitolo sono indicati gli inconvenienti più comuni che si verificano durante l'uso dell'affettatrice e sono indicate le operazioni necessarie per eliminarne le possibili cause. Quando l'inconveniente persiste non insistere nella ricerca della causa ma interpellare immediatamente personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia.	*Mancanza di alimentazione.*	*Controllare che la spina sia correttamente inserita*
Premendo il pulsante di avviamento la macchina si avvia ma non si accende l'indicatore luminoso di funzionamento.	*Spia difettosa*	*Non utilizzare la macchina con indicatore luminoso spento. Interpellare il servizio assistenza.*
La macchina si avvia ma il motore scalda notevolmente, emana cattivo odore.	*Motore difettoso*	*Non utilizzare la macchina. Interpellare il servizio assistenza.*
La macchina vibra.	*Trasmissione difettosa.*	*Interpellare il servizio assistenza.*
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto.	*La lama non e' affilata.*	*Affilare la lama.*
La lama sotto sforzo rallenta o si arresta.	*Cinghia allentata.*	*Interpellare il servizio di assistenza.*
L'affilatura non e' piu' regolare.	*Mole eccessivamente sporche.* *Mole usurate*	*Pulire le mole.* *Sostituire le mole. Interpellare il servizio assistenza.*
Il prodotto affettato e' sfilacciato e di forma irregolare.	*Lama non affilata* *Lama eccessivamente usurata.*	*Affilare la lama* *Sostituire la lama. Interpellare il servizio assistenza.*
Premendo il pulsante di arresto la macchina non si ferma.	*Circuito di comando difettoso.*	*Arrestare immediatamente la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare immediatamente l'assistenza tecnica.*
Eccessiva resistenza alla movimentazione dei componenti scorrevoli (pressamerce, carrello).	*Lubrificazione guide di scorrimento non effettuata periodicamente.*	*Effettuare la lubrificazione periodica come descritto nei paragrafi 7.3 e 7.4.*

9. DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE

Le macchine sono costituite da:
- struttura in lega alluminio/magnesio;
- inserti e componenti vari in acciaio inox;
- parti elettriche e cavi elettrici;
- motore elettrico;
- materiali plastici, ecc.
Se lo smontaggio e la demolizione vengono affidati a terzi ricorrere esclusivamente a ditte autorizzate allo smaltimento di suddetti materiali.
Se la demolizione è eseguita in proprio è necessario separare i materiali per tipologia incaricando in seguito ditte autorizzate allo smaltimento.
Attenersi comunque sempre alle normative in vigore nel Paese ove si opera.
ATTENZIONE: In ogni caso è necessario interpellare il costruttore o personale qualificato e da questi autorizzato per la rimozione della lama circolare e successiva operazione di eliminazione del filo tagliente in modo che possa essere smaltito senza costituire pericolo.
NON ABBANDONARE ROTTAMI IN ZONE OVE NON SIA VIETATO L'ACCESSO (BARRIERE E CARTELLONISTICA) PERCHÉ CIO' COSTITUISCE GRAVE PERICOLO PER LE PERSONE, IN PARTICOLARE MINORI E PER GLI ANIMALI; TUTTE LE RESPONSABILITÀ RICADONO SUL PROPRIETARIO.